BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.

Ch. Wink. del. Söckler sc. 1779.

H. C. S. — 183

Occ. 3b ~~Occ 2~~

Oeconomia.

Arborum fructiferarum cultura. Systema
et methodi 291.

~~Occ. ag. et Af. 422.~~

R

Vollständige
Anleitung
zur
Erziehung und Wartung
aller
in Deutschland in freyer Luft
zu ziehenden
Obst- und Fruchtbäume,
und
Fruchtsträucher,
aus dem Englischen
des
Herrn Joh. Abercrombie
übersetzt,
und mit einer vollständigen Beschreibung aller brittischen Obst- und Fruchtsorten vermehrt
von
F. H. H. Lueder.

Mit Königl. Preuß. und Churfächs. allerg. Privilegiis.

Lübeck, 1781.
bey Christian Gottfried Donatius.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Dem

Angedenken

des

am 31sten Dec. 1780. im 69sten Jahr seines Alters verstorbenen

Herrn

Sam. Dav. Lud. Henne,

drey und vierzig Jahre lang gewesenen Pastoris zu Hamersleben und Gunsleben im Fürstenthum Halberstadt,

des Verfassers

der

vortreflichen und lehrreichen

Anweisung,

wie man

eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen und gehörig unterhalten solle,

hochachtungsvoll gewidmet.

Vorrede.

Das englische Buch, von welchem ich den Gartenfreunden hier eine Uebersetzung vorlege, hat den Titul: *The British Fruit-Gardener, and Art of Pruning*, (d. i. der Brittische Obst- und Fruchtgärtner, und die Kunst, die Obst- und Fruchtbäume und Fruchtsträucher zu beschneiden,) comprising the most approved Methods of Planting and Raising every useful *Fruit-Tree* and *Fruit-bearing-Shrub*, whether for Walls, Espaliers, Standards, Half-Standards, or Dwarfs; the true successful Practice of Pruning, Training, Grafting, Bud-

Budding &c. as to render them abundantly fruitful; and Full Directions concerning Soils, Situations, and Exposures. By *John Abercrombie*, of Tottenham-Court, Gardener, Author of Every Man his own Gardener, first publish'ed under the Name of Thom. Mawe. Lond. 1779. 346 S. in 8, und enthält folgende Artikel: 1) Almond Tree, p. 1. 2) Apple Tree, p. 19. 3) Apricot Tree, p. 56. 4) Berberry Tree, p. 89. 5) Bullace Tree, p. 97. 6) Cherry Tree, p. 107. 7) Chesnut Tree, p. 124. 8) Currant Tree, p 124. 9) Elder-berry Tree, p. 138. 10) Fig Tree, p. 144. 11) Gooseberry Bush, p. 158. 12) Hazel and Filbert Nut, p. 171. 13) Medlar Tree, p. 179. 14) Mulberry Tree, p. 186. 15) Nectarine Tree, p. 194. 16) Peach Tree, p. 203. 17) Pear Tree, p. 220. 18) Plum Tree, p. 240. 19) Quince Tree, p. 254. 20) Raspberry Shrub, p. 260. 21) Service Berry Tree, p. 272. 22) Sorb Tree, p. 278. 23) Vine, or Grape Vine, p. 284. 24) Walnuts, p. 308. Method of Grafting and Budding, p. 332. Situations, Exposures, and Soils, p. 334. Method of Planting, p. 340. Protection of Blossoms, and Thinning young Wall Fruit, p. 344.

Ein Jahr zuvor, ehe Herr Abercrombie, ein noch lebender Kunst- und Lustgärtner in England, dieses Buch herausgab, nemlich im Jahr 1778, gab derselbe gemeinschaftlich mit dem in des Herzogs von Leeds Diensten stehenden Kunst-

und

und Lustgärtner, Herrn *Mawe*, folgendes Buch heraus, welches jezt in England für das wichtigste gärtnerische Buch, und für classisch gehalten wird: *The Universal Gardener and Botanist*, or a general *Dictionary of Gardening and Botany*, exhibiting in botanical Arrangement, according tho the Linnæan System, every *Tree*, *Shrub*, and *herbaceous Plant*, that merit Culture, either for Use, Ornament, or Curiosity, in every Department of Gardening. Comprising accurate Directions, according to real Practice, for the Management of the *Kitchen-Garden*, *Fruit-Garden*, *Pleasure-Ground*, *Flower-Garden*, *Nursery*, *Plantations*, *Green-House*, *Hot-House*, or *Stove*, *Hot-Beds*, *Forcing-Frames*, *Hot-Walls*, and *Forcing* in general. Describing the proper Situations, Exposures, Soils, Manures, and every Material and Utensil requisite in the different Garden Departmens; Together with practical Directions for performing the various Mechanical Operations of Gardening in general. By *Thomas Mawe*, Gardener to his Grace the Duke of Leeds, and *John Abercrombie*, Authors of Every Man his own Gardener &c. Lond. 1778. 6 Alph. 1¼ Bog. in gr. 4. In diesem *Dictionary*, welches alle in England in den Gärten und Lustgärten vorhandene, der Wartung würdige Bäume, Sträucher und Pflanzen in einer botanisch-alphabetischen Ordnung enthält, sind freylich die in dem zuvorgenannten *British Fruit-Gardener* enthaltene Artikel gleichfalls abgehandelt.

delt. Man darf aber nicht glauben, als ob dieser nur ein bloßer Abdruck der in dem *Dictionary* enthaltenen Obstgartenartikel sey. Die in demselben vorkommenden Artikel sind vielmehr ganz neu ausgearbeitet, und gewissermaaßen ungleich vollständiger abgehandelt, und stimmen mit denen im *Dictionary*, obgleich der Sache nach, jedoch den Worten nach im geringsten nicht überein. Denn in dem *Dictionary* werden alle Arten von Fruchtbäumen und Sträuchern unter der Gattung (genus) abgehandelt, zu welcher sie der Ritter *Linné* als Arten (species) geordnet hat, z. E. die Artikel Apfelbaum, Birnbaum und Quittenbaum unter dem Artikel Pyrus, Pflaumen- Kirschen- und Apricosenbaum unter dem Artikel Prunus, Mandeln- und Pfirschenbaum unter dem Artikel Amygdalus, Johannis- und Stachelbeeren unter dem Artikel Ribes, u. s. w. Dasjenige also, was alle zu einer besondern Gattung gehörende Arten mit einander gemein haben, wird in dem *Dictionary* allgemein vorgetragen, und bey einer jeden besondern Art nur dasjenige bemerkt, was dieselbe eigenthümliches hat. Wer also in demselben über eine einzelne Art nachschlägt, und nur dasjenige lieset, was von derselben insonderheit gesagt wird, findet nicht alles, was er sucht, — weil dasjenige, was die einzelne Art, über welche er nachschlägt, mit andern zu eben derselben Gattung gehörenden Arten gemein hat, im Anfang, oder im Fortgang eines Artikels allgemein gesagt wird. Die in dem *Dictionary* gewählte Ordnung machte diese Einrichtung nothwendig, — weil sonst unzählig vieles

zu mehrern malen hätte gesagt, und also unzählige unangenehme Wiederholungen einer und eben derselben Sache hätten gemacht werden müssen. In dem *Britisch Fruit-Gardener* aber sind die Fruchtbäume und Sträucher nicht botanisch geordnet, sondern nach den Namen, welche sie in der Landessprache der Britten führen. Eine jede besondere Fruchtart wird in demselben, als ein besonderes Individuum, ohne Verbindung mit andern mit ihr verwandten Arten, betrachtet; und daher wird auch in demselben von einer jeden Fruchtart, unter dem vor ihn handelnden Artikel, ohne Rücksicht auf andere Artikel, alles dasjenige gesagt, was von ihr gesagt werden mußte. Ein jeder Artikel macht also eine besondere vollständige Abhandlung aus. Die Methode, welche Herr Abercrombie dabey beobachtet hat, ist folgende: 1) wird gelehret, in welcher Linnéischen Pflanzen-Classe und Ordnung der Fruchtbaum oder Strauch, von welchem die Rede ist, zu finden sey, — zu welcher Pflanzengattung ihn der Ritter Linné geordnet, — was für eine specifische Beschreibung er von demselben gegeben habe, — und was entweder für Sorten (Varietas) davon in England vorhanden, oder welche Sorten unter einer sehr grossen Anzahl derselben die vorzüglichsten sind; 2) wird von der Art des Wachsthumes desselben, und den mannigfaltigen Arten ihn entweder hoch- oder niederstämmig, oder zwergförmig zu ziehen, von seinen Blumen, von seinen Früchten und der Zeit ihrer Reife geredet; 3) von seiner Fortpflanzung durch Pfropfen, Oculiren, Absenker, abgeschnittene Zweige,

Wurzelausläufer und Saamen, und von seiner Behandlung in der Baumschule; 5) von seiner Verpflanzung in den Garten; 6) von dem Beschneiden desselben in seinem jugendlichen, und nachher in seinem völlig erwachsenen Zustande, — wobey die Behandlung der Zwergbäume an Mauern und Spalieren von der Behandlung der hoch- und niederstämmigen Bäume sorgfältig unterschieden, — und von dem Baumschnitt sowol im Sommer, als im Winter besonders geredet wird; 6) von dem, was von den Früchten einiger Bäume und Sträucher, und deren Nutzung, Aufbewahrung u. dgl. besonders zu merken ist. — — Alle diese Punkte handelt der Verfasser zwar nur kurz, jedoch so vollständig ab, daß ich seine geschikte Verbindung der Kürze und Vollständigkeit als ein Meisterstück bewundere, und nicht zu viel zu sagen glaube, wenn ich behaupte, daß sich ein jeder Anfänger im Gartenbau, wenn er das Buch aufmerksam und mit Nachdenken lieset, aus demselben, ohne Hülfe eines Gärtners, hinlänglich belehren könne, wie er einen Fruchtbaum, oder einen Fruchtstrauch ziehen und behandeln müsse, wenn er nicht nur eine möglichst reiche Erndte von Früchten gewinnen, sondern ihn auch möglichst bald zur Tracht bringen, und ihn möglichst lange tragbar erhalten will, — zumal wenn damit folgendes überaus lehrreiche und vortrefliche Buch verbunden wird: *Henne* Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen und gehörig unterhalten solle; wobey eine vollständige Beschreibung der vornehmsten darin vorkommenden

Obstsorten befindlich; nebst einer deutlichen Anweisung zum Pfropfen und Oculiren, und einer ganz neuen Abhandlung vom Kopuliren; wie auch einer Vorrede vom Nutzen der großen Baumschule und Bepflanzug der Heerstrassen mit Obstbäumen; imgl. einer neuen Vorrede, so eine neue Entdeckung enthält. (*) Dritte und nun vollständig vermehrte Auflage, mit Kupfern. Halle 1776. 388 S. in gr. 8.

Ich muß noch von demjenigen Rechenschaft geben, was ich bey der gegenwärtigen deutschen Ausgabe des Britisch Fruit-Gardener des Herrn Abercrombie geleistet habe, oder doch wenigstens habe leisten wollen.

Die Artikel selbst habe ich nach dem deutschen Alphabeth geordnet, und dieselben, damit man desto leichter alles, was man sucht, auffinden könne, in §§. getheilet, und diese meistens mit Ueberschriften versehen.

Die Uebersetzung habe ich nach eben den Grundsätzen ausgearbeitet, welche ich, ehe ich mich selbst jemals mit Uebersetzungen abzugeben gedachte, den Uebersetzern ausländischer Gartenbücher im 3ten Th. der Briefe über die Bestellung eines Küchengartens, S. 468. empfohlen, — nach welchen ich nachher den Miller in der vollständigen Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengartengewächse, aus dem Englischen.

(*) Wie man nemlich Spalier- Aepfel- und Birnbäume, welche auf Kernstämme gepfropft sind, bald tragbar machen könne, — da sonst die auf Kernstämme gepfropften Zwergbäume nur immer ins Holz wachsen, und keine Früchte tragen wollen.

lischen. Lübeck 1780. 900 S. in gr. 8. bearbeitet, — und wovon ich in der Vorrede solches Buches Rechenschaft gegeben habe. Und da ich die besten deutschen Bücher über den Obstgarten aufmerksam gelesen habe, so glaube ich auch, alles so ausgedrükt zu haben, wie es Herr Abercrombie ausgedrükt haben würde, wenn er unser Landsmann wäre, und sein Buch in deutscher Sprache geschrieben hätte. Wenigstens bin ich es mir bewußt, daß ich seinen Sinn, (einige nur wenige, und ohnedem nicht sehr erhebliche, in dem Buche selbst von mir angemerkte Stellen ausgenommen,) richtig eingesehen habe. Ich fürchtete das Buch zu weitläuftig zu machen; sonst hätte ich gern, wie ich es bey den zuvor erwähnten Küchengartengewächsen aus dem Engl. gethan, diejenigen Obstgärtnerausdrücke, welche man aus den englischen Lexicis nicht verstehen lernen kan, unter dem Text angeführet, damit künftige Herausgeber eines engl. Lexicons davon etwa Gebrauch machen könnten, z. E. Spur, ein sogenannter Augen- oder Fruchtträger an Birnbäumen, und einigen andern Fruchtbäumen, — eine Bedeutung dieses Worts, welche man in Boyer's und Ludwig's Lexicis vergeblich sucht, und auf welche mich unter allen in Händen habenden Gartenbüchern nur das vorangeführte Buch des sel. Pastoris Henne geführet hat.

Damit das Buch allenthalben in Deutschland brauchbar werde, habe ich, außer denjenigen deutschen Namen der Fruchtbäume und Sträucher, welche nach unsern besten Schriftstellern billig ihr all-

allgemeiner Name werden sollten, auch diejenigen deutschen Namen hinzugefügt, die in einigen Provinzen in Deutschland besonders üblich sind. Um es noch gemeinnüzziger zu machen, habe ich außer den englischen Namen, womit der Verfasser die Fruchtbäume und Sträucher benennet, auch die übrigen in den neuern englischen Gartenbüchern vorkommenden engl. Namen, — und um derer willen, die mit den botanischen Benennungen des Ritters *Linné* noch nicht bekannt sind, auch die des Casp. Bauhin hinzugefüget, — desgl. die französischen Namen nach dem *du Hamel*, die schwedischen und italienischen nach *Linn. amœnit. academ.* die holländischen nach dem Hausvater, und die dänischen nach einer mir durch die Güte des Herrn Consistorialrath *Schlegel* Hochwürden zu Hannover, von Copenhagen hochgeneigt verschafften schriftlichen Nachricht.

Die von dem Ritter *Linné* gegebenen Beschreibungen einer jeden Fruchtart hat Herr Abercrombie im Anfange eines jeden Artikels nur in einer englischen Uebersetzung hergesezt. Für seine Landsleute war dieses hinreichend, und beynahe eben so gut, als ob er sie lateinisch hergesezt hätte, — weil man in England die botanische Sprache beynahe ganz in die Landessprache aufgenommen hat, und z. E. ein folium lineare, ein gleichbreites Blatt, a linear leaf nennet, — ein fol. compositum, ein doppelt zusammengesezтes Blatt, a decompounded leaf, — ein fol. palmatum, ein handförmiges Blatt, a palmated leaf, — ein fol. dentatum, ein gezähntes Blatt, an indented

dented leaf, — ein fol. repandum, ein ausgeschweiftes Blatt, a repanded leaf, — ein petalum, Blumenblatt, a petal, — ein Filamentum, einen Staubfaden, the filament, u. s. w. Weil aber der deutsche Ausdruck der botanischen Ausdrücke noch nicht ganz allgemein festgesezt, sondern die deutsche botanische Sprache in vielen Stücken noch sehr schwankend ist, so habe ich die Linn. Beschreibungen mit den eigenen Worten des Ritters aus seinen Spec. Plant. Edit. 3. Vindob. 1764. mit eingerükt, in dem deutschen Ausdrucke aber mich meistens nach Herrn Dieterichs Anfangsgründen der Pflanzenkenntniß gerichtet.

Herr Abercrombie beschreibt die von ihm angeführten Obstsorten nicht, sondern sezt nur den Namen her, unter welchem dieselben in England zu bekommen sind, welchem er die Zeit der Reife beyfüget, z. E. im Artikel Apfel Jennering or June-eating Apple, *July*; Codlin, *July till Sept.* Margaret Apple, *Aug.* u. s. w. Weil aber seit der Zeit, da der sel. Herr Landdrost von Münchhausen in seinem Hausvater eine genaue Beschreibung der Obstsorten empfohlen hat, schon verschiedene sehr gut gerathene Versuche gemacht sind, dergleichen Beschreibungen zu liefern, nemlich vom sel. Pastor *Henne*, (*) von dem königl. preußischen

(*) Herr *Henne* beschreibt in seinem vorangeführten Buche nach des *du Hamel* Methode 17 Sorten Aepfel, 16 Sorten Birnen, und 17 Sorten Kirschen, nach ihren 1) Jahrsschossen, oder Jahrstrieben, 2) Knospen oder Augen, 3) Blättern, 4) Blüten, 5) Frucht, 6) Schaale, 7) Fleisch, 8) Saft, 9) Kernen, und 10) Zeitigung der Früchte, und ihrer Reife.

schen Hofgärtner Herrn *Salzmann* zu Potsdam,(*) und von dem königlichen preußischen Bauinspector Herrn *Manger* zu Potsdam, (**) und die in diesen

(*) Herr *Salzmann* lehret in seiner *Pomologia* oder Fruchtlehre, Potsdam 1774. 13 Bog. in 8. wie alles in unserm Clima in freyer Luft wachsende Obst, an seiner Farbe, Gestalt, Geschmack, und dem Namen nach, zu erkennen, und beschreibt unter andern von den vielen zu Potsdam vorhandenen Fruchtsorten folgende: Apricosen 11 Sorten, Kirschen 24, Aepfel 62, Pfirschen 57, Pflaumen 65, Birnen 131, Weintrauben 64 Sorten, welche alle unter den französischen Namen aufgeführet werden, unter welchen sie einstens aus Frankreich gekommen sind.

(**) Herr *Manger* hat mit dem, ohne Anführung seines Namens auf dem Titelblatt, herausgegebenen, und mit erstaunlichen Fleiß und bewundernswürdiger Arbeitsamkeit ausgearbeiteten ersten Theile seiner **vollständigen Anleitung zu einer systematischen Pomologie, Leipzig** 1780. 28 **Bog. in Fol.** den Anfang gemacht, eine Anleitung zu geben, wie man die genaueste Erkenntniß von der Natur, Beschaffenheit, und den unterschiedenen Merkmalen aller Obstsorten erhalten könne. Er theilet in diesem ersten Theile, welcher von den **Aepfeln** handelt, die Aepfel nach ihrer Form folgendergestalt ein: A. **Platt und glatt,** a. ohne Ecken und Ribben, z. E. Borstorfer. b. um das Auge herum mit Falten, Beulen, oder Ecken, z. E. Api. c. rings um mit Ecken und Ribben, z. E. Pomme d' Etoile. B. **Hyperbolisch,** nemlich, am Auge dünner, als am Stiel, a. ohne Ecken und Ribben, z. E. Fenouillet gris. b. um das Auge herum eckig, z. E. Capendu. c. rings um mit Ecken und Ribben, z. E. Calville rouge. C. **Parabolisch,** da neml. der Durchmesser kleiner, als die Höhe, a. ohne Ecken und Ribben, z. E. Summer Pearmain. b. um das Auge herum eckig, z. E. Gulderling. c. rings um mit Ecken und Ribben, z. E. Pomme Figue. Jeder Apfel wird in 16 Columnen beschrieben, 1. Name und Vaterland der Hauptsorten, 2. Abänderungen der Hauptsorten, 3. gleichbedeutende Namen beyder Sorten, 4. Beschaffen-

sen Beschreibungen vorkommenden engl. Obstsorten, da die Herrn Verfasser nur den einzigen *Miller*, und diesen überdem nur in der zu diesem Zweck völlig unbrauchbaren deutschen Uebersetzung, und sogar nur der ältern von 1750. vor sich hatten, nicht so vollständig beschrieben sind, wie sie von den fleißigen Verfassern beschrieben seyn würden, wenn dieselben des Millers Dictionary von 1769. und die übrigen neuern engl. Gartenbücher in der Urschrift hätten nutzen können: so habe ich von den in Händen habenden neuern, und in den Jahren 1769 bis 1779 in London gedrukten engl. Gartenbüchern zum Vergnügen der Obstfreunde einen nüzlichen Gebrauch zu machen geglaubt, wenn ich alle von dem Verfasser genannte Obstsorten nach Anleitung derselben förmlich beschriebe, — und also in dieser deutschen Ausgabe des British Fruit-Gardener zugleich eine vollständige brittische Pomologie, oder Beschreibung, (in einigen wenigen Fällen auch nur bloße Benennung) aller vom Jahr 1769 bis 1779. in England vorhandenen Obstsorten lieferte.

schaffenheit des Baumes an sich selbst, 5. das Laub, oder die Blätter, und deren Stiele, 6. die Blüte und deren Blätter, 7. Fruchtgröße, 8. Fruchtauge. 9. Fruchtstiel, 10. Farbe und Beschaffenheit der Haut, 11. Fleisch, 12. Saft, 13. Geschmack und Geruch, 14. Kerne und Kernhaus, 15. Zeit der Reife, 16. Güte und Werth. So umständlich werden 171 Hauptsorten von Aepfeln, und ungleich mehr Abänderungen der Hauptsorten beschrieben, 23 anderer Hauptsorten nicht zu gedenken, welche noch zu keiner Classe haben gebracht werden können. Das Buch ist werth, selbst gelesen zu werden, und daher gedenke ich auch nicht der fernern Eintheilung der Aepfel nach ihrer Haut, Geschmack, Farbe u. dgl.

lieferte. Ich habe dieselbe auf folgende Art eingerichtet: 1) habe ich bey jeder von dem Verfasser genannten Sorte dasjenige völlig geliefert, was *Mawe* und *Abercrombie* in ihrem Dictionary davon sagen, 2) habe ich aus dem *Hanbury* dasjenige folgen lassen, was dieser etwa mehreres davon sagt, oder worin er von jenen abgehet, 3) habe ich aus dem *Miller* dasjenige hinzugefügt, was dieser außer jenen besonderes oder unterscheidendes sagt, 4) habe ich aus *Westons* engl. Uebersetzung des *du Hamel*, da wo es zur Erläuterung nöthig war, Zusätze gemacht; 5) habe ich, auf die, aus den jezt genannten Büchern gemachten umständlichen Beschreibungen aller von Abercrombie genannten Obstsorten, eine Beschreibung aller übrigen von 1769 bis 1779. in England vorhandenen Sorten, die dieser nicht nennet, die aber in jenen Büchern entweder beschrieben, oder auch nur genannt werden, folgen lassen, und 6) ein pomologisches Register hinzugefügt. Anfangs gedachte ich diese britt. Pomologie als einen besondern Anhang hinzuzufügen. Um aber den Gebrauch des Buches zu erleichtern, habe ich dieselbe jedesmahl an der Stelle eingerükt, wo der Verfasser die Obstsorten nennet, und habe sie zum Unterschiede von dem Text mit einem Stern bezeichnet, — wie denn alles mit einem Stern bezeichnete von mir hinzugesezt ist.

Die beyden Artikel der Urschrift *Peach* und *Nectarine* habe ich, weil beyde im Deutschen den gemeinschaftlichen Namen Pfirsche haben, in eines zusammengezogen.

Wenn eine Fruchtart weichlicher ist, als daß sie unter unserm Clima gerade eben so, wie in England, den Winter ganz in freyer Luft ertragen könnte, habe ich solches in hinzugefügten kurzen Anmerkungen bemerkt, z. E. beym Azerolbaum §. 2. Feigenbaum §. 3. Maulbeerbaum §. 2.

Die am Schlusse der Urschrift befindlichen *General-Observations* vom Pfropfen u. dgl. habe ich als eine Einleitung vorangesezt.

Von dem Azerol- und Corneelkirschenbaume, und von der großen Hanebuttenrose handelt Herr Abercrombie in seinem Britis'h Fruit-Gardener gar nicht. Weil aber alle drey in Deutschland um ihrer Früchte willen vielfältig gezogen werden, und weil besonders die lezte es um ihrer zum Einmachen vortreflichen Früchte werth ist, daß man einem oder zween Stöcken, welche für eine mittelmäßig starke Familie hinreichend sind, einen Platz im Garten gönne, so habe ich diese deutsche Ausgabe vollständiger zu machen geglaubt, wenn ich eine Anleitung zur Erziehung und Behandlung dieser drey Fruchtarten hinzufügte. Ich habe solche aus dem zuvorgedachten Dictionary des Mawe, aus den Artikeln *Cratægus*, *Cornus* und *Rosa* zusammengezogen, und sie auf eben die Art eingerichtet, wie die übrigen von dem Verfasser selbst ausgearbeiteten Artikel eingerichtet sind.

Als einen Anhang habe ich einen brittischen Obst- und Fruchtgärtner-Calender hinzugefügt. Ich habe denselben aus dem *Gardeners Kalendar* des *Mawe* und *Abercrombie*, (welcher leztere der würkliche Verfasser ist,) und zwar aus dessen 8ten Aufl. Lond. 1779. aus den beyden Abschnitten *Fruit-Garden* und *Nursery* entlehnet. Ich liefere aber nicht alles das, was in diesen beyden Abschnitten auf einigen achzig enge gedrukten Octavseiten gesagt wird, — weil in denselben eine ganz vollständige Anleitung zum Obstgarten und zur Baumschule gegeben wird, — sondern liefere nur einen freyen praktischen Auszug, welchen ich, um aus einem Monath in den andern verweisen zu können, in §§. abgetheilet habe, — und setze nur dasjenige her, was in einen zwar kurzen, jedoch lehrreichen Calender gehöret. Den Vorwurf, als hätte dieser Anhang wegbleiben können, weil man von dem jeztgedachten *Gardeners Kalendar* unter dem Titel: practische Anweisung zur Gartenkunst für alle Monathe des Jahrs von *Mawe* und *Abercrombie*, nach der 7ten englischen Ausgabe übersezt, Leipz. 1779. 535 S. in gr. 8. schon eine — in zwo gewissen Recensionen nicht nur nicht getadelte, sondern beynahe mit Beyfall angezeigte — Uebersetzung habe, fürchte ich nicht. Wer in derselben nur einige Seiten lieset, wird, wenn er dieselbe auch gleich mit der Urschrift nicht vergleichen kan, dennoch, wenn er nur einige Kenntniß vom Gartenbau hat, bald gewahr werden,

wie unwürdig der ungenannte Herr Uebersetzer den Britten behandelt habe.

Um derjenigen Obstgartenfreunde willen, welche noch keine zuverläßige Quelle zur Erlangung ächter Obstarten kennen, habe ich den Obst-Catalogum der beyden berühmten hamburgischen Handelsgärtner, der Herrn *Joh. & Matth. Klefecker*, und zur Vermehrung der Brauchbarkeit des ganzen Buches zulezt noch vollständige Wortregister hinzugefügt. Dannenberg den 7ten Febr. 1781.

Verzeichniß

der von dem deutschen Herausgeber abgekürzt angeführten Schriften.

C. B. *Casp. Bauhini* Pinax Theatri botanici. Basil. 1671. 4.

Diet. Carl Friedr. *Dieterichs* Pflanzenreich, 2 Th. Leipz. 1775. 8.

du Ham. *du Hamel* Pomona Gallica, ou Traité des arbres fruitiers, 2 Vol. Paris 1768. gr. 4. nach dem engl. Auszuge in *Westons* Universal Botanist, Vol. 4. p. 129.

Hanb. A complete Body of Planting and Gardening, by Will. *Hanbury*, A. M. Rector of Church-Langton in Leicestershire, 2 Vol. Lond. 1770. gr. fol.

Hausv. der Hausvater, Th. 3 und 5. Hannov. 1768. 1770. gr. 8.

Henn. Sam. Dav. Lud. Henne Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen, und gehörig unterhalten solle, 3te Aufl. Halle 1776. gr. 8.

Linn. Car. *Linnæi* Species Plantarum, Tom. I, II. Edit. 3. Vindob. 1764. gr. 8.

Mang. Vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie, Th. 1. Leipzig 1780. fol.

Maw. The Universal Gardener and Botanist, or a general Dictionary of Gardening and Botany,

by Thom. *Mawe* and John *Abercrombie*. Lond. 1778. gr. 4.

Maw. Kal. Every Man his own Gardener, being a new Gardeners Kalendar, by Thom. *Mawe*, John *Abercrombie*, and other Gardeners. The 8 Edit. Lond. 1779.

Mill. Phil. *Millers* Gardeners Dictionary. 8 Edit. Lond. 1768. gr. fol.

du Roi. *D. Jo. Phil. du Roi* Harbkesche wilde Baumzucht. 2 Bände. Braunschw. 1771. gr. 8.

Salzm. F. Z. Salzmanns Pomologia, oder Fruchtlehre. Potsdam 1774. 8.

West. Rich. *Westons* Universal Botanist and Nurseryman, 4 Vol. Lond. 1770. gr. 8. und eben desselben English Flora. Lond. 1775. gr. 8.

Inhalt.

I. Einleitung : : : : S. 1

II. Anleitung zur Erziehung und Wartung der Obst- und Fruchtbäume und Fruchtsträucher : : : : : 17

I. Apfelbaum : : : 19

II. Apricosenbaum : : : 54

III. Azerolbaum : : : 73

IV. Berberitzenstrauch : : 75

V. Birnbaum : : : 79

VI. Corneelkirschenbaum : : 114

VII. Darmbeeren: oder Elsbeerenbaum : : 116

VIII. Feigenbaum : : 120

IX. Große Hanebuttenrose : : 133

X. Himbeerenstrauch : : : 137

XI. Hollunder : : : 144

XII. Johannisberenstrauch : : 148

XIII. Kastanienbaum : : : 156

XIV. Kirschenbaum : : : 160

XV. Kriechenbaum : : : 175

XVI. Mandelbaum : : : 179

XVII. Maulbeerbaum : : 188

XVIII. Mispelbaum : : : 194

XIX. Nußstrauch : : S. 198
XX. Pfirschenbaum, a. eigentliche,
b. glatte Pfirschen : : 204
XXI. Pflaumenbaum : : : 229
XXII. Quittenbaum : : : 248
XXIII. Spierlingbaum : : 253
XXIV. Stachelbeerenstrauch : : 256
XXV. Wallnußbaum : : : 265
XXVI. Weinstock : : : : 271
Anhang. Obst- und Fruchtgärtner-Calender 297
Herrn Joh. & Matth. Klefeker in Hamburg Obst-
Catalogus : : : : : 353

Register.

I.

Einleitung.

Inhalt.

§. 1. Anleitung zum Pfropfen und Oculiren.
§. 2. Terrain, Lage, und Boden für Obstbäume.
§. 3. Vorschrift, wie Obstbäume zu pflanzen.
§. 4. Von Bedeckung der an Mauern stehenden Pfirschen ꝛc. zur Zeit ihrer Blüte, und von der Verdünnung ihrer Früchte.

Einleitung.

§. 1.

Anleitung zum Pfropfen und Oculiren.

Pfropfen heißet ein junges Reis, und Oculiren heisset ein Auge, von derjenigen Obstsorte, welche man zu vermehren verlangt, in einen andern Stamm, entweder von eben derselben, oder wenigstens von einer nahe mit ihr verwandten Obstart, dergestalt einkleiben, daß sie sich mit demselben verbinden, in die Höhe gehen, und Zweige treiben, und daraus ein Baum von der verlangten Sorte erwachse, welcher gerade eben solche Früchte trägt, als derjenige Baum, von welchem das Reis oder das Auge genommen war. — Alle gute Obstsorten werden durchs Pfropfen und Oculiren vermehret, und in ihrer ächten Art fortgepflanzt.

Man hat dabey zuvörderst auf die dazu schicklichen jungen Stämme zu sehen. Aepfel lassen sich nur auf Aepfelstämme, und Birnen nur auf Birnstämme pfropfen oder oculiren, (wiewohl zu den Birnen in gewissen Fällen auch wohl Quittenstämme genommen werden können.) Eben so verhält es sich mit Pflaumen und Kirschen, und den mehresten andern Obstarten; ausgenommen nur nicht mit Pfirschen und Mandeln. Dieser ihre Lieblingsstämme sind Pflaumenstämme, weil solche fester und dauerhafter sind, als Stämme von ihren eigenen Arten. — An und vor sich selbst schlagen zwar alle zu einer und eben derselben Pflanzengattung (genus) gehörende Obstarten eine auf der andern an; einige aber wollen doch am liebsten auf Stämme von ihrer eigenen Art (species) gesetzt seyn. Aepfel und Birnen gehören z. E.

beyde zu einerley Pflanzengattung, und können wechselsweise auf einander gepfropft oder oculiret werden, aber doch nicht mit Nutzen. Pflaumen und Kirschen können gleichfalls wechselsweise auf einander gesetzt werden, aber bey weiten nicht mit so guten Erfolg, als wenn man zu Pflaumen Pflaumenstämme, und zu Kirschen Kirschstämme nimt. Und eben so verhält es sich mit verschiedenen andern Obstarten.

Die jungen Stämme zum Pfropfen und Oculiren können auf mehr als eine Art, nemlich theils aus Kernen, theils aus Wurzelausschüssen, theils aus Absenkern, theils aus abgeschnittenen Zweigen gezogen werden; man ziehet sie doch aber vornemlich aus den Kernen und Steinen der verschiedenen Fruchtarten. Man bringt solche im Herbst oder im Frühjahr auf besondere Beete, in einen leichten Boden, jene 1 Zoll, und diese 2 Zoll tief in die Erde, und versetzt nachher die jungen Stämme, wenn sie ein Jahr alt sind, in die Baumschule, in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen, — woselbst schon einige von ihnen binnen einem oder zwey Jahren, die übrigen aber doch binnen drey, oder vier bis fünf Jahren so stark werden, daß sie, jene zu Zwergbäumen, und diese zu hochstämmigen Bäumen, gepfropft oder oculiret werden können.

Man kan auch Bäume, welche schon längst tragbar sind, wenn man entweder ihre Früchte ganz verändern, oder auf einem und eben demselben Baume zwo oder mehr Sorten von Obst zugleich haben will, aufs neue pfropfen und oculiren.

Vom Pfropfen.

Das Pfropfen muß im Februar. und Merz, und zwar in der Ordnung verrichtet werden, daß mit den Obstsorten, welche am frühesten treiben, der Anfang, und mit denen, welche am spätesten treiben, z. E. mit den Aepfeln, der Beschluß gemacht werde.

Die

Die Pfropfreiser, welche mittelmäßig starke, gesunde und reine vorigjährige Schüsse seyn müssen, müssen schon, ehe ihre Knospen zu stark aufschwellen, und also schon im Febr. geschnitten, dann in Bündel zusammengebunden, und bis auf die Zeit des Gebrauches mit dem untern Ende in die Erde gesetzt werden.

Die gewöhnlichsten Arten des Pfropfens sind das Pfropfen mit der Zunge, das Pfropfen in den Spalt, und bisweilen auch das Pfropfen in die Rinde, vornemlich aber die erste Art, welche nicht nur die bequemste, sondern auch die sicherste ist.

Das Pfropfen mit der Zunge hat nie einen bessern Erfolg, als wenn Stamm und Pfropfreis beynahe gleich dick sind; und aus dieser Ursache schickt sich dasselbe auch am besten für dünne Stämme, welche nur etwa erst $\frac{1}{2}$ Zoll dick sind. Man schneidet den Stamm in der Höhe, welche der Schaft behalten soll, schräg, oder in Gestalt eines beynahe 2 Zoll langen Rehfußes, mit einem Messer ab, und macht in diesen Rehfuß herunterwärts einen kleinen etwa $\frac{1}{2}$ Zoll tiefen Einschnitt, — verkürzet das Pfropfreis bis auf 5 oder 6 Augen, und schneidet das untere Ende desselben ebenfalls schräg oder zu einem Rehfuß, — macht in diesen Rehfuß gleichfalls nahe unter der Stelle, wo er seinen Anfang nimt, aufwärts einen, in den Einschnitt, welcher in den Stamm gemacht ist, passenden kleinen Einschnitt, wobey man sich aber in Acht nehmen muß, daß man dem Rücken des Reises nicht zunahe komme, — setzt dann das nun mit einer Zunge versehene Pfropfreis so auf den Stamm, daß die Zunge des Reises in den Einschnitt zwischen den Stamm und dessen Zunge trete, und also Stamm und Reis gerade und dicht an einander zu stehen kommen, — umwindet sie alsdenn einige mahl mit Lindenbast von Matten, — und umschlägt sie endlich 1 Zoll über und unter der Verbindung, 1 Zoll dick mit Pfropfleimen, welchem man eine rundliche Form gibt, und ihn so fest andrücket, daß weder

Sonne, noch Wind, noch Nässe eindringen können, weil sonst die ganze Arbeit vereitelt werden würde. Wenn derselbe in der Folge etwa bersten, oder sich von einander geben sollte, muß er sogleich abgenommen und frischer Leimen angedrückt werder.

Das Pfropfen in den Spalt wird gewöhnlich mit solchen Stämmen vorgenommen, welche im Durchschnitt schon 1 bis 2 Zoll dick sind. Man schneidet den Stamm in der Höhe, welche der Schaft behalten soll, so schräg ab, daß er einen etwa 1 Zoll langen Rehfuß bekömt, — setzt ein starkes Messer oben auf diesen Rehfuß, und spaltet ihn der Länge nach so tief, als das Reis in ihn eingeschoben werden soll, — und hält den Spalt mit einem Keile so lange von einander, bis das Reis eingeschoben ist. Das Pfropfreis selbst verkürzet man auf 5 oder 6 Augen, und schneidet dasselbe an seinem untern Ende, beynahe 2 Zoll lang, an beyden Seiten, schräg oder keilförmig, und zugleich so, daß der Keil an der einen Seite dicker sey, als an der andern, und daß auch die Rinde unverletzt bleibe. Dann schiebt man dasselbe in den Rükken des Stammes so ein, daß die dickeste Seite des Keiles auswärts komme, und seine Rinde mit der Rinde des Stammes genau zusammen schliesse. Zulezt ziehet man den in dem Spalt steckenden Keil behutsam wieder heraus, damit der Spalt an das Reis fest anschliesse, — umwindet Stamm und Reis mit Mattenbast, und umschlägt sie, nach der schon zuvor gegebenen Anweisung, mit Pfropfleimen.

Wenn man auf einen Stamm zwey Reiser in den Spalt pfropfen will, muß derselbe wagerecht abgeschnitten, und gerade in der Mitte gespalten, — an jede Seite ein Reis eingeschoben, und solche dann umwunden und mit Pfropfleimen verwahret werden.

Das Pfropfen in die Rinde, oder in die Schale, da man rings um den Stamm herum, zwischen die Rinde und das Holz, mehr Reiser in einem Kreise umher einsezt,

sezt, wird nur bey solchen Stämmen vorgenommen, welche zum Spalten zu dick sind. Man säget oder schneidet den Stamm wagerecht ab, — spaltet seine Rinde, — löset solche mit einem Keile von dem Holze ab, — schiebet das Reis, welches an einer Seite schräg geschnitten seyn, und eine Art von Schulter haben muß, zwischen die Rinde und das Holz, — umwindet dann Stamm und Reiser, und umschlägt sie zulezt mit Leimen.

Gewöhnlich pflegen Stamm und Pfropfreis binnen 6 oder 8 Wochen mit einander verwachsen zu seyn, und die Reiser am Ende des May den Anfang zum Schieben zu machen. Dann also kan der Pfropfleimen abgenommen werden; die Bandage aber muß noch 3 bis 4 Wochen sitzen bleiben. — Die an den gepfropften Stämmen unter dem Pfropfreise hervorspriessenden Nebenschossen müssen immer möglichst bald abgeputzt werden. — Zu der fernern Wartung der gepfropften jungen Bäume findet man unter den besondern Artikeln dieses Buches eine umständliche Anleitung.

Vom Oculiren.

Wenn man oculiret, so schiebt man Augen oder Knospen in die Seite eines etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dicken Stammes oder Zweiges, zwischen die Rinde und das Holz; und schneidet den oculirten Stamm oder Zweig im folgenden Frühjahr über der Stelle, wo er oculiret ist, ab. Das eingesezte Auge fängt dann an, zu schieben, und pflegt in demselben Sommer einen Schuß von $1\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß hoch zu thun.

Die beste Zeit zum Oculiren, wenn die eingeschobenen Augen bis zum folgenden Frühjahr schlafen sollen, ist von der Mitte des Jul. bis zur Mitte des August. Wenn man schon im Jun. oculiret, so schieben die Augen sehr gern noch in eben demselben Jahr; ihre Triebe bleiben dann aber so schwach, daß sie im folgenden Winter gar leicht erfrieren.

Die Augen zum Oculiren müssen von disjährigen Reisern genommen werden. Man versorge sich also mit einer Anzahl solcher Oculirreiser, und schneide ihre Blätter so weg, daß nur $\frac{1}{4}$ Zoll von ihrem Stiel übrig bleibt, — nehme ein so genanntes Oculirmesser, und neue starke in Wasser eingeweichte Bänder von Matten zur Hand, — und schreite nach folgender Vorschrift zur Arbeit:

Man schneide in einer beliebigen Schaftshöhe an einer glatten Seite des Stammes die Rinde bis auf das Holz wagerecht durch, — mache aus der Mitte dieses Querschnittes einen andern Schnitt 1 Zoll lang, senkrecht unterwärts, — öfne denselben an beyden Seiten mit dem an dem Oculirmesser befindlichen platten Elfenbein, und löse die Rinde von dem Holze ab, — schneide von einem Oculirreise ein Stück mit einem Auge ab, — setze $\frac{1}{2}$ Zoll tief unter dem Auge das Messer an, — drücke dasselbe ein wenig in das Holz ein, — und fahre mit ihm quer unter dem Auge, bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang oder noch etwas länger jenseits desselben, dergestalt her, daß es von dem Holze mit einem kleinen noch unter ihm bleibenden Stückchen Holz getrennet werde, — löse dieses von dem Auge sofort, entweder mit der Spitze des Messers, oder mit dem Daumen und dem Zeigefinger ab, — und untersuche sogleich, ob auch der Keim oder die Seele an dem abgelöseten Auge geblieben sey. Wenn unter demselben ein Löchlein zu sehen ist, so ist es untauglich, und man muß an dessen Statt ein anderes ablösen. — Das abgelösete Auge nehme man mit seiner innern Seite so lange zwischen die Lefzen, bis man so geschwind als möglich die Rinde an beyden Seiten des in den Stamm gemachten senkrechten Schnittes bis auf das Holz geöfnet hat, — bringe das Auge oben in die Oefnung, und schiebe es zwischen der Rinde und dem Holze bis unten herunter, — lasse die abgelöseten obern Enden der Rinde an den obern wagerechten Schnitt wiederum anschliessen, — und endlich unmittelbar darauf alles rings

umher,

umher, jedoch so, daß das eingesetzte Auge frey bleibe, mit frischen zähen Lindenbast dicht umwinden. Und nun ist die Arbeit vollendet, und es bedarf es keines Umschlages von Leimen, wie bey dem Pfropfen.

Drey oder vier Wochen nachher pflegt das Auge schon beklieben zu seyn, und den Anfang zu machen, etwas aufzuschwellen; und dann muß das Band, womit es verbunden worden, wiederum geöfnet werden. Wenn es nachher eben anfangen will, zu treiben, welches aber erst im folgenden Frühjahr geschiehet, muß der Stamm etwas über dem Auge, welches nun bald einen Schuß zu thun pflegt, schräg abgeschnitten werden. In dem dann folgenden Herbst können solche oculirte Stämme schon, nach der unter jedem Artikel dieses Buches gegebenen Vorschrift, auf die ihnen in dem Garten bestimmte Stelle verpflanzt werden. — Die an den oculirten Stämmen unter dem eingesetzten Auge hervorsprießenden Nebenschossen müssen allezeit baldmöglichst abgeputzt werden. — Was sonst noch von der fernern Behandlung solcher oculirten Bäume zu wissen nöthig ist, findet man unter jedem besondern Artikel dieses Buches.

§. 2.

Terrain, Lage, und Boden für Obstbäume.

Schickliches Terrain zu einem Obstgarten. Obst- und Fruchtbäume wachsen und tragen in einem hohen und niedrigen Terrain gleich gut, wenn nur der Boden selbst gut ist. Nur muß es, weil nur wenig Fruchtbäume in einem sehr niedrigen nassen Boden auf die Dauer gut fortkommen, nicht gar zu niedrig seyn, indem es sonst entweder leicht vom Wasser überschwemmet, oder doch gar leicht zu naß wird. Uebrigens kann fast ein jedes Terrain, es mag hoch, oder niedrig, oder etwas abhängend seyn, mit guten Erfolg mit fast allen Arten

von Fruchtbäumen bepflanzt werden, wenn nur der Boden selbst gut und nicht naß ist.

In einem mäßig niedrigen Terrain sind die Obstbäume gegen kalte und gegen starke Winde mehr gesichert; und daher schickt sich ein solches Terrain, wenn es nur nicht naß ist, sehr gut zu einem Obstgarten. — Ein etwas gegen Süden, oder gegen Südost, oder gegen Westen abhängendes Terrain ist dazu nicht weniger vorzüglich gut. — Und wenn ein solches Terrain zugleich von einer benachbarten Pflanzung von Forstbäumen, in einiger Entfernung nach Norden zu, Schutz hat, so ist es desto besser.

Schickliche Lage für Obstbäume. Eine völlig sonnenreiche Lage verdienet zwar allezeit den Vorzug. Man siehet doch aber auch fast in allen andern Lagen, und bisweilen sogar in einer völlig nördlichen Lage, welche doch sonst die unfreundlichste unter allen ist, Obstbäume gut fortkommen. — Man kan auch unterschiedene Bäume von einerley Obstart in verschiedene Lagen vertheilen. Den mehresten Nutzen aber verschaffet dieses bey solchen Obstarten, welche gewöhnlich an Mauern gezogen zu werden pflegen. So pflanzt man an eine gegen Süden liegende Mauer die zärtlichsten und auserlesensten Obstsorten. Oestliche und westliche Mauern bepflanzt man nicht nur gleichfalls mit eben diesen Sorten, sondern auch mit andern dauerhaften Obstarten, welche man wohl an Mauern zu ziehen pflegt, — um von denselben noch späterhin, als gewöhnlich, die Folge von frischreifen Früchten zu haben. An nördliche Mauern pflanzt man solche dauerhafte Fruchtarten, deren Früchte eigentlich im Sommer reif werden, — um von ihnen noch späterhin, als sonst gewöhnlich, die Folge von frischreifen Früchten zu haben, z. E. Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren u. s. m.

Schicklicher Boden für Obstbäume. Fast alle Arten von Fruchtbäumen kommen in jedem gemeinen guten Boden fort, welcher einen Spadenstich tief fruchtbare Erde hat; es ist jedoch besser, wenn er sie zween bis drey

Spaden-

Spadenstich tief hat. — In einem Leimboden, wenn solcher nur nicht zu fest, oder zu thonicht ist, kommen die meisten Fruchtbäume gut fort. — Ein mäßig leichter, mit Sand vermischter Leimboden, welcher fein mürb, und zu allen Zeiten im Jahr gleich leicht zu bearbeiten ist, ist für dieselben vorzüglich gut. — Inzwischen kan doch auch der steifeste Leimboden mit einem Zusatz von guten Dünger, Steinkohlenasche, Sanderde und andern dergleichen die feste Verbindung seiner Theile lösenden leichten Sachen verbessert werden. — Wenn das Erdreich eines Gartens von Natur nicht mit Leimen vermischt ist, pflegt man wohl, um die Rabatten an den Mauern, welche mit Fruchtbäumen bepflanzt werden sollen, entweder ganz, oder nur an den für die Bäume bestimmten Stellen zu verbessern, von Viehweiden und Gemeinheiten, oder vom Felde, Leimerde zu hohlen, und solche, mit einem guten Zusatz von Dünger, und mit einem Theile der in den Rabatten vorhandenen Erde durchgearbeitet, einen oder zween Spadenstich hoch auf die Rabatten zu bringen. — Inzwischen ist ein jeder Boden, welcher einen oder zween Spadenstiche tief gute schwärzliche oder bräunliche, mäßig leichte, fette und mürbe Erde hat, für Fruchtbäume hinreichend gut. Ein fester, steifer, starker thonichter Boden aber taugt für sie nicht; kan aber doch, wenn Gelegenheit dazu vorhanden ist, mit solchen leichten Sachen, welche die feste Verbindung seiner Theile auflösen, z. E. mit einer Mischung von Sanderde, Steinkohlenasche, vielen verfaulten Dünger und dergleichen verbessert werden.

Ein gar zu leichter oder zu sandiger Boden kan nur mit vielen guten Dünger, und, wenn dazu Gelegenheit ist, mit einem Zusatze von zusammen gemischten festen Erdarten, — ein kalter nasser Boden aber muß mit einem Zusatze von solchen leichten und erwärmenden Sachen, deren zuvor erwähnet ist, verbessert werden. — Wenn aber ein für Obstbäume bestimmter Boden niedrig

und

und naß ist, muß er entweder verhältnißmäßig so hoch, daß unter der Erde an den Wurzeln der Bäume kein Wasser stehen bleiben könne, mit einer Mischung von Dünger und andern Erdarten erhöhet, und diese mit dem natürlichen Boden durchgearbeitet, — oder damit die überflüßige Nässe abziehen könne, muß er mit Canälen und Abzugsgräben durchschnitten werden.

Wenn ein für Fruchtbäume bestimmter und an und vor sich selbst guter Boden eines Gartens zu flach seyn, und nicht völlig einen Spadenstich tief gute Erde haben sollte, muß die unter der guten Erde liegende schlechte Erde 1 Fuß tief, oder noch tiefer ausgegraben, und dagegen eine Mischung von guter Erde und Dünger aufgebracht werden. Bey Anlegung eines förmlichen, und mit hochstämmigen Obstbäumen zu bestanzenden Obstgartens würde freylich eine solche gänzliche Verbesserung des Bodens, wenn sie da nöthig seyn sollte, zu kostbar und zu beschwerlich seyn. In diesem Fall mag man also jene Mischung von guter Erde und Dünger nur auf eine jede Stelle, wo ein Baum zu stehen kommen soll, 1 Fuß tief, und 5 bis 10 Fuß im Durchschnitt, bringen.

Die Rabatten an Mauern und Spalieren, welche mit Fruchtbäumen besetzt werden sollen, müssen nach dem Verhältniß der Größe des Gartens, 3 oder 4 Fuß, bis 8 Fuß breit seyn. Je breiter sie aber sind, desto besser ist es, weil dann die Wurzeln der Bäume mehr Raum finden, sich in der Erde auszubreiten.

§. 3.

Vorschrift, wie Obstbäume zu pflanzen.

Folgende allgemeine Vorschrift findet ihre Anwendung auf alle zu verpflanzende Arten von Fruchtbäumen:

Wenn Obstbäume zum Verpflanzen aufgenommen werden sollen, müssen sie mit der größten Behutsamkeit, und mit möglichst voller Wurzel ausgegraben, — und

an

an ihren Wurzeln nichts weiter geschnitten werden, als insofern etwa verwundete oder abgestorbene Stücke derselben wegzuschneiden sind; alle ihre wagerecht laufenden Hauptwurzeln aber müssen sie, und zwar meistens in ihrer natürlichen Länge, behalten, — ausgenommen, daß die sich unterwärts krümmenden Spitzen derselben nur so eben verstutzt, und auch die einzelnen etwa gar zu lang umherschweifenden Wurzeln etwas verkürzt werden müssen.

Wenn ein aus der Baumschule in den Garten zu verpflanzender Baum erst ein Jahr alt ist, und also sein erster nach dem Pfropfen oder Oculiren gethaner Schuß noch nicht verkürzt ist, so muß solcher auch bey dem Verpflanzen noch nicht, sondern nach der unter jedem besondern Artikel dieses Buches gegebenen Vorschrift, allererst im folgenden Merz bis auf einige wenige Augen verkürzt werden. — Wenn ein junger Baum versetzt wird, welcher in der Baumschule schon völlig gezogen ist, und seine Krone schon gemacht hat, so müssen ihm bey der Verpflanzung nur die etwanigen sehr unregelmäßigen Zweige, mit welchen die Regelmäßigkeit der Krone nicht bestehen könnte, genommen, und nur die etwa sehr weit umherschweifenden Zweige verkürzt, alle regelmäßige Zweige aber, wenigstens vorjetzt, ohnverkürzt gelassen werden. — An solchen Fruchtbäumen, deren Zweige jährlich bey dem gewöhnlichen Beschneiden regelmäßig verkürzt werden müssen, z. E. an Pfirschen und dergleichen, müssen, wenn sie eingepflanzt sind, die Zweige, nach der unter den von ihnen handelnden Artikeln gegebenen Vorschrift, verkürzt werden. An Aepfeln aber, an Birnen, Pflaumen, Kirschen und andern solchen Obstbäumen, deren Zweige bey dem gewöhnlichen Beschneiden regelmäßig nicht verkürzt werden dürfen, muß bey dem Verpflanzen nichts verkürzt werden. Eine Regel, welche nur bey der Verpflanzung sehr grosser Bäume mit sehr dichten Kronen eine Ausnahme leidet! Denn an diesen müssen die langen und an einander gedrängten Zweige verkürzt werden, damit die

Krone

Krone nicht nur im Verhältniß gegen die Wurzeln etwas kleiner werde, sondern damit auch der Wind dieselbe vorerst und so lange, bis sich der Baum aufs neue fest eingewurzelt hat, nicht zu sehr fassen könne.

Wenn nun die Bäume zur Einpflanzung fertig, und die ihnen bestimmten Stellen bezeichnet sind, muß für jeden Baum ein rundes Loch gegraben werden, — so groß, daß alle seine Wurzeln in demselben nach allen Seiten ausgebreitet werden können, — etwa einen Spadenstich tief, — solchergestalt, daß, wenn der Baum eingepflanzt ist, seine obersten Wurzeln nur 3 bis 6 Zoll tief unter der Oberfläche des Bodens liegen. In dieses Loch muß der Baum in die Mitte eingesetzt, und seine Wurzeln rings um ihn her in demselben ausgebreitet, — dann die Erde, und zwar zuerst die feinste, die übrige Erde aber so, wie sie vor die Hand kommt, eingeworfen, und bey dieser Gelegenheit alle große Erdklumpen zerbröckelt, — der Baum bey dem Schaft angefasset, und, damit die Erde zwischen seine Wurzeln und deren Zasern dicht anschließen möge, aufwärts geschüttelt, — und wenn alle Erde eingeworfen ist, die Erde, damit sie an die äußersten Wurzeln fest anschließe, zuförderst rings umher an der Aussenseite, — dann aber auch, damit der Baum seine gehörige Stellung bekomme, nach und nach näher nach dem Stamme zu, gelind angetreten, — und zuletzt, oben auf, eine kleine Höhlung um den Stamm gemacht werden, in welche man, wenn es nöthig ist, Wasser giessen kan.

Die gegen Mauern und Spaliere verpflanzten Bäume müssen, sobald sie eingepflanzt sind, an die Mauer angenagelt, und an die Spaliere befestigt werden. — Die hochstämmigen Bäume aber, wenn sie hohe Schäfte und große Kronen haben, müssen mit starken Pfälen versehen werden, damit sie so lange, bis sie sich auf ihrer neuen Stelle erst recht eingewurzelt haben, recht fest stehen. — Wenn die Verpflanzung im Winter, oder auch wenn sie spät im Frühjahr vorgenommen wird, so ist es sehr gut,

die Oberfläche des Bodens um zärtliche und auserlesene Fruchtbäume, so weit umher, als die Grube weit ist, in welche die Bäume gesetzt sind, etwa 2 bis 3 Zoll dick mit strohigen, etwas feuchten und noch nicht in Gährung gegangenen Mist zu belegen; welches ihre Wurzeln so lange, bis sie sich erst gut eingewurzelt haben, gegen den Winterfrost, oder gegen austrocknende Winde zu schützen pflegt. — Im trocknen leichten Boden, zumahl wenn man spät im Frühjahr pflanzt, mag man um jeden eingepflanzten Baum auch, damit sich die Erde fest an die Wurzeln anschließe, und er sich bald aufs neue einwurzle, einen Topf voll Wasser gießen, und solches, so oft es nöthig ist, wiederhohlen. Nur muß er nie so stark begossen werden, daß die Erde davon schlammig, sondern nur so, daß sie nur mäßig feucht werde. Denn, wenn sie zu naß gehalten wird, so sterben die feinen Zasern der Wurzeln ab, und gerathen in Fäulniß.

§. 4.

Von Bedeckung der an Mauern stehenden Pfirschen und Apricosen zur Zeit der Blüte, und von der Verdünnung ihrer Früchte.

Die gegen Mauern gepflanzten Pfirschen und Apricosen können gegen den Schaden, welchen ihre Blüte in einem ungünstigen Frühjahr zu leiden pflegt, auf mehr als eine Art, am besten aber mit gewöhnlichen Matten von Lindenbast, oder mit Zweigen von immergrünen Bäumen geschützt werden. Wenn es sich nemlich auf die folgende Nacht zu einem Nachtfrost anlässet, müssen Matten vor ihnen hergenagelt werden, und so lange, als der Frost fortdauret, und sich die Sonne nicht sehen lässet, auch bey Tage vor ihnen hängen bleiben; so bald es aber zu einer gelinden Witterung auch nur den geringsten Anschein hat, wieder weggenommen werden. — Statt der Matten kann man auch Zweige von immer-

grünen

grünen Bäumen nehmen, weil solche allezeit mit Blättern besetzt sind. Diese müssen zwischen die Zweige der zu schützenden Bäume so gesteckt werden, daß sie deren Blumen und jungen Früchten zu einer Bedeckung und zum Schutz dienen; und so lange Tag und Nacht zwischen ihnen gelassen werden, bis sich die jungen Früchte würklich gesetzt haben, und etwas herangewachsen sind. Dis schützt sie oft weit besser, als es Matten nicht thun, und macht lange nicht so viel Mühe. — Wenn es aber an einem hinreichenden Vorrath von Matten oder immergrünen Zweigen fehlet, nimt man dazu auch wohl Zweige von der gemeinen Hainbüche, (Carpinus Betulus, *Linn.*) oder von Farrnkraut, (Polypodium Filix Mas, *Linn.*) welche beyde ihre alten vertrockneten Blätter behalten, und also den Bäumen, zwischen deren Zweige sie gesteckt werden, guten Schutz geben.

Die an Mauern stehenden Apricosen und Pfirschen pflegen in einem günstigen Frühjahr oft eine solche Menge von Früchten anzusetzen, daß solche weder Raum genug haben, noch alle zur Vollkommenheit kommen können. In diesem Fall müssen diese verdünnet, und der Anfang damit so bald gemacht werden, als die jungen Früchte noch nicht größer sind, als das vordere Ende eines Fingers dick ist. Man muß dabey aber sehr vorsichtig und regelmäßig verfahren, — die größten, hofnungsvollesten, und an den besten Stellen stehenden Früchte stehen lassen, und nur die schlechtesten wegbrechen, — und selbst von den guten Früchten an jedem Zweige nur eine verhältnißmäßige Anzahl, nemlich an schwachen Zweigen nur ein oder zwey, an mittelmäßigen Zweigen nur drey, und selbst an den stärksten Zweigen nie mehr als vier bis fünf Stück lassen; und auch diese muß man ihnen in dem Fall, wenn sie zu gedrängt an einander stehen sollten, nicht einmal alle lassen.

II.

Anleitung

zur

Erziehung und Wartung

der

Obst- und Fruchtbäume und Fruchtsträucher.

II

I.

Apfelbaum.

(*) Pyrus Malus, *Linn.* Malus, *C. B.* **Engl.** The Apple-Tree. **Franz.** Pommier. **Ital.** Pome. **Holl.** Appel. **Schwed.** Äpple. **Dän.** Æbeltræ.

§. 1.

Der Apfelbaum wird um seiner vortreflichen Früchte willen, welche für die Haushaltung, weil sie das ganze Jahr durch in derselben auf mannigfaltige Art und sehr vortheilhaft genutzt werden können, von sehr großen Werth sind, mit Recht für den besten Obstbaum in der ganzen Welt gehalten.

Es gibt unzählig viel Sorten von Aepfeln. Sie stammen aber insgesammt von einer gemeinschaftlichen Mutterart ab, welche eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus) ausmacht, welche den Namen Pyrus oder Birnbaum führet. Denn beyde, der Apfel- sowohl, als der Birnbaum, kommen in der Art und Weise, wie sie Früchte tragen, und in ihren Gattungs-merkmahlen, z. E. den Blumen u. d. gl. völlig mit einander überein; gleichwie auch ihre Früchte, so sehr sie sich auch in Ansehung ihrer äußerlichen Gestalt von einander unterscheiden, dennoch innerlich von völlig gleicher Beschaffenheit sind. Vormahls wurde er für eine besondere Pflanzengattung angesehen, welche den Namen Malus führete. Der Ritter Linné aber hat ihn zu der Pflanzengattung Pyrus geordnet, welche nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzen-Classe gehöret, die er Icosandria Pentagynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche sehr viele dem Kelche

der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und fünf Staubwege haben.

Der Apfelbaum, ohngeachtet es sehr viel Spielarten oder Sorten (Varietas) von Aepfeln gibt, macht dennoch nur eine einzelne Pflanzenart aus, welche der Ritter Linné so beschreibt: *Pyrus* (Malus) *foliis serratis, umbellis sessilibus*, d. i. *Pyrus* **mit sägeförmig gezähnten Blättern, und fest sitzenden Blumendolden;** auf welche große, theils runde, theils längliche, am Stiel vertiefte Früchte folgen.

§. 2.

Es gibt so viele Sorten von Aepfeln, welche nicht nur in Ansehung der Größe der Bäume, auf welchen sie wachsen, wie auch der Stärke der Jahrsschüsse, und der Größe und Farbe des Laubes derselben unterschieden sind, sondern sich besonders auch durch ihre Größe, Gestalt, Farbe, Eigenschaften, und Zeit ihrer Reife sehr deutlich von einander unterscheiden, — daß ich nicht zu viel zu sagen glaube, wenn ich behaupte, daß sich ihre Anzahl auf einige Hundert belaufe. In Rücksicht auf ihre Güte sind jedoch folgende die vornehmsten, beliebtesten, und bekanntesten Sorten, und bey allen Pflanzschulengärtnern in England unter folgenden Namen, zu welchen ich auch die Zeit ihrer Reife hinzufügen will, zu bekommen.

1. *Jenneting* or *June-eating Apple*, d. i. Juniusapfel. Reif im Jul.

(*) Genniting, *Maw.* June Apple, *Hanb.* Ein kleiner Tischapfel, von welchem es eine Sorte von länglicher, und eine von rundlicher Gestalt gibt, von sehr angenehmen Geschmack, wegen seiner frühen Reife schätzbar, an einer Mauer bisweilen schon im Jun. eßbar, sonst aber gewöhnlich im Jul. reif, *Maw.* Die runde Sorte wird etwas später reif, als die längliche, ist aber unter allen frühen Tischäpfeln in England die beste Sorte, *Hanb.*

2. *Codlin*

2. *Codlin Apple*, Der Splittapfel. Julius bis Sept.

(*) Common Codlin, *Maw.* Codling, *Hanb.* Nach Hn. *Manger* der Pomme de Cuisine des Heinr. Hesse. Ein etwas großer, irregulairer, grünlichgelber Apfel, ein wenig roth, wegen seiner frühen Reife schätzbar, zu mannigfaltigen Gebrauch in der Küche vom Jun. bis in den Aug. und Sept. brauchbar, auch, wenn er völlig reif, ein guter Tischapfel, im Aug. völlig reif, und dann glänzend gelb und roth, *Maw.* Eine der besten Sorten desselben ist der Cambridge Codling, welcher hauptsächlich zu Aepfelmuse, zum Backen u. d. gl. genutzt wird, *Hanb.* Er kan durch Absenker und abgeschnittene Zweige vermehret werden, — auch durch Wurzelausläufer, welche um solche Codlin-Bäume hervortreiben, die aus Absenkern oder Zweigen gezogen, und nicht gepfropft sind. Seine jungen aus Absenkern oder Zweigen gezogenen Stämme gebraucht man auch, eben wie Paradisapfelstämme, um andere Apfelsorten auf sie zu pfropfen, und auf diese Weise fein niedrig bleibende Zwergbäume zu ziehen, *Maw.* Wenn man junge Codlin-Stämme ziehen will, um auf solche andere Sorten zu ganz niedrigen Zwergbäumen zu pfropfen, muß man im Herbst junge Schüsse von seinen Zweigen schneiden, solche pflanzen, rein von Unkraut halten, im folgenden Sommer bey trokner Witterung gehörig begiessen, und sie im folgenden Herbst, da sie Wurzeln getrieben haben, in die Baumschule pflanzen. Sobald sie nachher die Dicke einer guten Gänsefeder erlangt haben, welches in einem Jahr nachher zu seyn pflegt, kan man sie schon mit andern beliebigen Sorten pfropfen, *Hanb.* Die Aepfel von solchen Zwergbäumen, welche auf Codlin-Stämme gepfropft sind, haben nie so festes Fleisch, und halten sich auch nicht so lange, als von solchen Bäumen, welche auf wilde Holzäpfelstämme gepfropft sind. — Man muß keine Codlin-Bäume aus Wurzelausläufern ziehen, weil solche sonst auch Wurzelausläufer treiben, welche, wenn sie nicht beständig ausgerissen werden, den Baum schwächen, und ihm den Krebs zuziehen, sondern sie lieber auf wilde Holzäpfelstämme pfropfen, weil dann ihre Aepfel ein festeres Fleisch und einen schärfern Geschmack bekommen, und sich auch länger halten, *Mill.* — Wenn ich alles dieses zusammen nehme, so ist der Codlin wahrschein-

scheinlich kein anderer Apfel, als derjenige, welcher im Hausvater Heckapfel, im Halberstädtischen Splittapfel oder Splittche, in der Markbrandenburg Steckapfel, und von du Hamel *Doucin* genannt wird. So oft also in diesem Buche des Codlin gedacht wird, habe ich es allezeit durch Splittapfel übersetzt. *Weston* gedenket zweener Codlin, English und Dutch, d. i. Englischer und Holländischer Codlin, von welchen er die folgende Sorte No. 5. noch unterscheidet.

3. *Margaret Apple*, d. i. Margarethen Apfel. Reif im Aug.

(*) Ein mittelmäßig großer, länglicher Tischapfel, an einer Seite ein wenig roth, an der andern blasgrün, von erhabenen Geschmack, reif im Jul. und Aug. *Maw.* Ist nicht so lang, als der Codlin, hat festes Fleisch, hält sich nicht lange, *Mill.* Gestreift und lockerer von Fleisch, als No. 1. *Hanb.*

4. *Quince Apple*, d. i. Quittenförmiger Apfel. Reif im Sept.

(*) Ein kleiner, rundlicher, quittenförmiger, auf der einen Seite brauner und auf der andern Seite gelber Tischapfel, reif im Sept. *Maw.* Hält sich nicht viel über drey Wochen, *Mill.* Von zarten Fleisch, pikanten und lieblichen Saft, und im Sept. wenn er seine völlige Güte hat, allgemein beliebt, *Hanb.*

5. *Kentish Codlin*, d. i. kentischer Splittapfel. Reif im Aug. und Sept.

(*) Kentish Fill Basket, d. i. der den Korb bald anfüllet, *Mill. Hanb.* Ein großer, etwas langer, irregulairer Apfel, vortreflich zum Küchengebrauch, *Maw.* Etwas länger, als der gemeine Codlin, allgemein beliebt zum Backen ꝛc. *Mill.* Wird etwas später reif, als der Cambridge Codlin, *Hanb.*

6. *Summer Pearmain*. d. i. Birnförmiger Sommerapfel. Aug. und Sept.

(*) Sommer-Pearmain, Pearmain d'été, Salzm. Ein mittelmäßig großer, länglicher, feiner, roth gestreifter, guter

guter Tisch- und Küchenapfel, *Maw.* An der Sonnenseite roth gestreift, von mürben Fleisch, wird in kurzer Zeit mehlig, und daher nicht sonderlich geachtet, *Mill.* Man hat von ihm zwo bis drey, in Ansehung der Größe, Farbe, und der Zeit der Reife unterschiedene Sorten, von denen die folgende, die Summer Scarlet Pearmain, die beste ist, *Hanb.*

7. *Scarlet Pearmain*, d. i. Scharlachrother birnförmiger Apfel. Reif im Aug. und Sept.

(*) Scarlet Summer Apple, d. i. Scharlachrother Sommerapfel, *Maw.* Summer Scarlet Pearmain, *Hanb.* Ein länglicher, dunkelrother, schöner Tisch- und Küchenapfel, *Maw.* Von mittelmäßiger Größe, *Hanb.*

8. *Golden Rennet*, d. i. goldgelbe Renette. Sept. October ꝛc.

(*) Goldrenette, Reinette dorée, Henn. Ein mittelmäßig großer, rundlicher, schöner, roth und gelber Apfel, von festen Fleisch und feinen Geschmack, beydes für die Tafel, und zum Backen, u. d. gl. reif im Oct. dauret bis ins Frühjahr, wenn er gut eingepackt ist, *Maw.* Schwarzgelb, an der Sonnenseite mehr oder weniger braun oder roth gefleckt, von zwar festen, aber zarten, saftigen und delicaten Fleisch, in völliger Güte den Nov. durch, und einen großen Theil des Dec. selten aber länger, *Hanb.* Behält seine völlige Güte nur etwa einen Monath lang, *Mill.*

9. *Golden Russet*, d. i. Goldgelber Russet. Sept. October ꝛc.

(*) Ein rundlicher, mittelmäßig großer, braungelber, guter Tischapfel, reif um die Herbstzeit, *Maw.*

10. *Summer Rembourge*, Sommer Rambour. Aug. und Sept.

(*) Pomme de Rambour, *Mill.* Ein großer, hübscher, roth und gelb gescheckter Apfel, *Maw.* An der von der Sonne abgekehrten Seite grünlich, zart von Fleisch, und so wohlschmeckend, daß er gepflanzt zu werden würdig ist, *Hanb.* An der Sonnenseite fein roth, und zugleich blas- oder

gelblich grün gestreift, reif gewöhnlich um das Ende des Aug. wird aber bald mehlig, und daher in England nicht geachtet, *Mill.*

11. *Summer Calville.* Sommer Calville, Sommer Erdbeeren Apfel. Aug. und Sept.

(*) Calville d'été, *du Ham.* Passe Pomme d'été, Früher kurzdaurender Apfel, *Mang.* Ein großer und feiner Sommerapfel, reif am Ende des Aug. und im Sept. *Maw.* An der Sonnenseite zierlich roth gefleckt, reifet gleich nach dem Sommer-Rambour, und wird für die Tafel stark gesucht, *Hanb.*

12. *Red Autumn Calville.* Rothe Herbstcalville. September und Oct.

(*) Calville rouge, *du Ham.* Le Calville d'Automne, The Autumn Calville, *Mill.* Red Calville, *Wets.* Ein mäßig großer, länglicher Tischapfel, fein roth, von einem weinartigen gewürzhaften Geschmack, reif im Herbst, *Maw.* Groß, an der Sonnenseite fein roth, in Frankreich sehr beliebt, *Mill.* Inwendig und auswendig dunkelroth, von festen Fleisch, allgemein beliebt, *Hanb.*

13. *White Autumn Calville.* Weisse Herbstcalville. Sept. und Oct.

(*) Calville blanche, *du Ham.* White Calville, *West.* Ein großer, länglicher, feiner Tischapfel, reif im Herbst, *Maw.* Weiß von Fleisch, da hingegen die vorhergehende Sorte durchaus roth ist, delicat von Geschmack, gibt der vorhergehenden nichts nach, *Hanb.*

14. *Golden Pippin*, d. i. Goldgelber Pepin. Sept. Oct. und Winter.

(*) Golden Pippin or English Rennet, d. i. Englische Renette, *West.* Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, *du Ham.* Pepin, Englischer Goldapfel, *Henn.* Ein kleiner, rundlicher, nnd länglicher, schön gelber Tischapfel, fest von Fleisch, von überaus feinen Geschmack, reif im Oct. kan bis ins Frühjahr aufbewahret werden, *Maw.* Braun oder röthlich getüpfelt, zwar nicht sehr saftreich, doch aber

aber von sauer und süß so bewundernswürdig gemischet, und von so sehr erhabenen Geschmack, daß er mit Recht für den besten Apfel in der ganzen Welt gehalten wird, *Hanb.* Außer England gibt es wenig Länder, wo er seine rechte Güte erhält, und selbst in vielen Gegenden in England wird er nicht so gut, als er seyn müßte. Dieses rühret gewissermaßen daher, weil man ihn auf Kernstämme pfropfet; die Frucht wird dann zu groß, verlieret aber dagegen von ihrem Werth, hat nicht so festes Fleisch, auch keinen so pikanten Geschmack, sondern wird leicht trocken und mehlig. Man muß ihn allezeit auf wilde Holzapfelstämme pfropfen, weil die Bäume dann nicht so leicht den Krebs bekommen, als wenn sie auf Kernstämme gepfropft sind, und seine Früchte dann, ob sie gleich für das Auge nicht so ansehnlich werden, dennoch nicht nur wohlschmeckender sind, sondern sich auch länger halten, *Mill.*

15. *Aromatic Pippin*, d. i. Gewürzhafter Pipin. October.

(*) Aromatic Russet, *Hanb.* Ein mittelmäßig großer, rundlicher Tischapfel, an der einen Seite braun, an der andern gelblich, von angenehmen gewürzhaften Geschmack, eßbar im October, hält sich sehr lange, *Maw.* Von brüchigen Fleisch, allgemein beliebt, *Hanb.* Ohngefehr so groß, als der Nonpareil, aber nicht so flach, sondern ein wenig länger, *Mill.* Bisamapfel.

16. *White Rennet.* Weisse Renette. Oct. ꝛc.

(*) Rennette-blanche, or White Renette, or French Renette, *Mill.* Franche Rennet, *West.* Reinette Franche, *du Ham.* Ein großer, rundlicher, weißlich-grüner Apfel, von festen zuckerhaften Fleisch, gut für die Tafel sowohl, als zum Backen und Kochen, reif am Ende des October, hält sich bis Jan. *Maw.* Blasgrün, wird zur Zeit der Reife etwas gelblich, hat einige kleine grau getüpfelte Flecken, *Mill.* Ist oft gräulich getüpfelt, *Hanb.*

17. *Loan's Pearmain*, d. i. Loans birnförmiger Apfel. Sept. und Oct.

(*) Ein mittelmäßig großer, schöner Apfel, an der einen Seite fein roth gefärbt, und an der andern roth gescheckt,

Maw. Von weinartigen Fleisch, wird aber bald mehlig, und also nicht sonderlich geachtet, *Mill.* Groß, zwar eben kein vorzüglicher Tischapfel, dagegen aber zu Aepfelmuse, und andern Küchengebrauch vorzüglich gut, *Hanb.*

18. *Royal Pearmain*, d. i. Königlicher birnförmiger Apfel. Sept. und Oct.

(*) Ein großer, länglicher, sehr schön roth gefärbter Apfel, für den Tisch sowohl, als zum Küchengebrauch, *Maw.* An der Sonnenseite fein roth, an der andern mit eben derselben Farbe mehr oder weniger zierlich gefleckt, wird vielfältig gern gegessen, doch aber noch mehr für die Küche gesucht, *Hanb.*

19. *Violet Apple*, d. i. Merzviolen Apfel. October und Winter.

(*) Pomme Violette, *du Ham.* Ein etwas großer, länglicher Tischapfel, an einer Seite roth gefärbt, und an der andern roth gescheckt, von festen süßen Fleisch, und einem Merzviolen Geruch, *Maw.* Blasgrün, an der Sonnenseite dunkelroth gestreift, *Mill.* An der Sonnenseite dunkelroth, übrigens aber fein gescheckt; wird mit der rothen Herbstcalville, weil solche auch fein gewürzhaftes Fleisch, und auch gewissermaßen einen Merzviolen Geruch hat, oft verwechselt, und solche also oft irrig Merzviolen-Apfel genannt, *Hanb.*

20. *Nonpareil Apple*, d. i. Unvergleichlicher Apfel. Oct. Nov. Winter ꝛc.

(*) Nonpareil Apple, Common Nonpareil, d. i. Gemeiner ꝛc. *Maw.* Old Nonpareil, d. i. Alter ꝛc. *Hanb.* Pomme Nonpareille, *du Ham.* Ein mittelmäßig großer, rundlicher, etwas flacher, dunkelbraun-grüner Apfel, von festen Fleisch, reich von scharfen, angenehmen Saft, ein sehr vortreflicher Winterapfel für den Nachtisch, eßbar vom Nov. und Dec. bis May, *Maw.* An der Außenseite dunkelbraun, wird der folgenden Sorte, welche eine Spielart von ihm seyn soll, von vielen vorgezogen, *Hanb.* Auf den Märkten in England wird unter seinem Namen vielfältig ein anderer französischer Apfel, Pomme de Haute-Bonté, *du Ham.* [in der Niederlausitz Schaafsnase, Gülderling,

derling,] verkauft, welcher größer und schöner ist, mehr ins Gelbe fällt, glänzender braun, und früher reif wird, sich aber auch nicht so lange hält, auch nicht so flach ist, auch nicht so scharfen Saft hat, doch aber für seine Zeit ein guter Apfel ist, — da hingegen der ächte Nonpareil vor Weyhnachten selten zum Essen reif, und, weil er sich bis in den May hält, unter allen bekannten Aepfeln einer der besten ist, *Mill*,

21. *Large Nonpareil Apple*, d. i. großer Nonpareil. Oct. und Nov.

(*) The Niew Nonpareil, d. i. Neuer ꝛc. *Hamb.* Ein großer, runder, lichtbraun und gelblicher, feiner und hübscher Tischapfel, bleibt aber nicht so lange gut, als der gemeine Nonpareil, und nur vom Nov. oder Dec. bis Merz eßbar, *Maw.* Sehr groß, rundlich, auf einer Seite braun, auf der andern schwarzgrün, mit einem langen dünnen Stiel, zart von Fleisch, aber brüchig, und von merklich pikanten angenehmen Geschmack, größer und schöner von Ansehen, als die vorhergehende Sorte, daher er auch anfangs viel gepflanzt ward; wird eßbar im Dec. gegen das Frühjahr aber wird er schwammig und unschmackhaft, und um das Kerngehäuse faul, weswegen er seinen Credit verlohren hat; ist jedoch, wenn er zu rechter Zeit gegessen wird, ein saftreicher, pikanter und delicater Apfel, und schickt sich nur nicht zum langen Aufbewahren, *Hamb.*

22. *Royal Russet*, d. i. der Königs Russet. Oct. bis Frühjahr.

(*) Wird wegen seiner dunkelbraunen Farbe von einigen Leather Coat Russet (S. No. 38.) genannt, *Mill.* Ein feiner, großer, rundlich-länglicher, dunkelbraun gefärbter, rauher Apfel, von mürben gelblichen Fleisch, und milden Geschmack, insonderheit aber zu allerley Küchengebrauch ganz vorzüglich, und in vollkommener Güte von Oct. oder Nov. bis April, *Maw.* Länglich, unten breit, einer der besten Küchenäpfel, aber auch ein vortreflicher Tischapfel; der Baum trägt sehr voll, und wird groß und ansehnlich, *Mill.* Fest von Fleisch, von unangenehmen Geschmack, dagegen aber vor vielen andern Sorten vorzüglich für die Küche, hält sich bis in den folgenden Sommer, *Hamb.*

23. *Rennet*

23. *Rennet grise*, Graue Renette. Oct. und Winter.

(*) Grey Rennet, *West.* Reinette grise, *du Ham.* Ein rundlicher, mittelmäßig großer Tischapfel, an einer Seite grau, und an der andern ein wenig gelb, sehr fein zum Essen vom Oct. bis Weyhnachten, und noch länger, *Maw.* Von Gestalt, wie die Goldrenette No. 8. an der Sonnenseite aber dunkelgrau, und an der andern mit gelb vermischet, sehr saftig, und gut, und von pikanten Geschmack, reif im Oct. hält sich aber nicht lange, *Mill.*

24. *Moustrous Rennet*. d. i. Monstreuse Renette. Oct. Nov. ꝛc.

(*) Ein außerordentlich großer, länglicher Apfel, an einer Seite roth, an der andern grün, nur zum Backen oder Kochen gut, im Nov. Dec. ꝛc. *Maw.* An der von der Sonne abgekehrten Seite schwarzgrün, wird leicht mehlig, und nur von Liebhabern um seiner Größe willen gepflanzt, *Mill.* An der Sonnenseite dunkelroth, an der andern gelblich grün, für die Tafel wenig geachtet, aber in der Küche sehr gebräuchlich, *Hamb.*

25. *Wheelers Russet*, di. i. Wheelers Russet. Oct. und Winter.

(*) Ein mittelmäßig großer, rundlich flacher, braun gefärbter, und gelblicher Apfel, von festen, pikant und angenehm schmeckenden Fleisch, beydes für die Tafel und zum Küchengebrauch, behält seine völlige Güte im ganzen Winter und Frühjahr, *Maw.* Mit einem schwachen Stiel, an der Sonnenseite lichtbraun, und an der andern fast blasgelb, *Mill.* Hat den Namen vielleicht von James Wheeler, einem Pflanzschulengärtner zu Glocester, welcher im Jahr 1764. ein Botanist's and Gardener's New Dictionary, Lond. 1764. 34 B. in gr. 8. herausgegeben hat.

26. *Kentish Pippin*, d. i. Kentischer Pepin. Oct. ꝛc.

(*) White Kentish Pippin, d. i. Weißer ꝛc. *Hamb.* Ein großer, etwas länglicher, weißlich grüner Apfel, gut für die Tafel, vornemlich aber zum Küchengebrauch schätzbar, vom October bis ins Frühjahr, *Maw.* Blasgrün, von brüchigen Fleisch, saftreich, von pikant sauren Geschmack, sehr gut für die Küche, hält sich bis in den Febr. *Mill.*

Mittel-

Mittelmäßig groß, beynahe rund, und weißlich, in einigen Jahrgängen von auserlesenen delicaten Geschmack, in andern aber nur für die Küche, *Hanb.*

27. *Courpendu, or Hanging Body.* Großer rother Courpendu. Sept. Oct. ꝛc.

(*) Great Red Courpendu, *West.* Pomme de Courpendu, *Mill.* Gros Carpendu rouge, *du Ham.* Ein großer, länglicher, hübscher Tischapfel, an der Sonnenseite roth, an der andern Seite blas, und gewöhnlich niederwärts hängend, eßbar im Herbst, bis in den Winter hinein, *Maw.* Sehr groß, hat von unten bis oben hinauf einige unregelmäßige Ecken, und einen dünnen langen Stiel, *Mill.* Etwas mehr, als mittelmäßig groß, an der Sonnenseite dunkelroth oder purpurfärbig, von zarten Fleisch, und süßen lieblichen Saft, allgemein beliebt, *Hanb.*

28. *Holland Pippin*, d. i. Holländischer Pepin. Oct. Nov. ꝛc.

(*) Ein großer, länglicher, grünlicher Apfel, mit ziemlich tiefen Auge, zwar ein ziemlich guter Tischapfel, doch aber zum Küchengebrauch vorzüglich beliebt, brauchbar vom Oct. bis Merz oder April, *Maw.* Größer, als der Kentische Pepin No. 26. etwas länger, schwärzer grün, von festen Fleisch, und saftig, *Mill.* Sehr groß, bey völliger Reife grünlich gelb, *Hanb.*

29. *Kirton Pippin*, d. i. Kirton Pepin. Sept. und October.

(*) Kirkin Pippin, *Maw. Kal.* Ein mittelmäßig großer, rundlicher Apfel, dessen Schaale oft aufreißet, weswegen er auch Cracked Pippin, d. i. Gespaltener Pepin, genannt wird, delicat von Geschmack, allgemein beliebt, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

30. *Winter Greening*, d. i. Grüner Winterapfel. Oct. und Winter.

(*) Sehr groß, inwendig und auswendig grün, zwar kein übler Tischapfel, wird aber vornemlich von den Köchen gesucht, um ihn grün zum Backen für die Tafel zu gebrauchen,

brauchen, hält sich den Winter und Sommer durch, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

31. *Anise Apple.* Anis-Apfel. Sept. Oct. ꝛc.

(*) Fenouillat ou Pomme d'Anis, the Fennel or Anise Apple, *Mill.* Grey Fenouillet, *West.* Feuouillet gris, d. i. Grauer Fenchelapfel, ou Pomme d'Anis, *du Ham.* Ein etwas langer, mittelmäßig großer Apfel, von graulicher Farbe, zart von Fleisch, und einem Anisgeschmack, *Hanb.* Ein wenig länger, als der Goldapfel No. 14. Holz und Blätter sind weißlich, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

32. *Orange Pepin*, d. i. Orange Pepin. Sept. Oct. ꝛc.

(*) Dieser findet sich nirgends beschrieben.

33. *Winter Pearmain*, d. i. Birnförmiger Winterapfel. Oct. ꝛc.

(*) Winter-Pearmain, Salzm. Hertfordshire Pearmain, *Mill.* Ein mäßig großer, ein wenig länglicher Apfel, an einer Seite roth, an der andern roth und gelb gescheckt, ein ziemlich guter Tischapfel, zum Kochen aber vorzüglich gut, reif am Ende des Oct. hält sich den ganzen Winter, *Maw.* Mehr lang als rund, von saftigen Fleisch, läßt sich gut kochen, zum roh essen aber für Kenner nicht beliebt, brauchbar im Nov. und Dec. *Mill.* Man hat davon mehr Sorten, wovon die beste diejenige ist, welche etwas mehr, als mittelmäßig groß, an der Sonnenseite mit roth fein gefleckt, und oft getüpfelt, und an der andern Seite roth und gelb ein wenig gestreift ist; ist den ganzen Winter brauchbar, wird aber so wenig für die Tafel, als zum Backen stark gesucht, *Hanb.*

34. *Pile's Russet*, d. i. Peilens Russet. October bis Frühjahr.

(*) Ein mittelmäßig großer Apfel, kleiner als Wheelers Russet, länglich-oval, auf der einen Seite braun, und auf der andern grün, von festen Fleisch, und scharfen sauren Geschmack, wird von einigen als Tischapfel geachtet, ist aber zum Backen vorzüglich berühmt, behält seine völlige Güte den ganzen Winter, bis zum April oder May, *Maw.* An der von der Sonne abgekehrten Seite schwarzgrün, *Mill.*

Mill. Fast kleiner, als mittelmäßig groß, saftreich, aber so sauer, daß er selten anders, als in der Küche gebraucht wird, *Hanb.*

35. *Stone Pippin*, d. i. Stein-Pepin. Oct. und Nov. bis Sommer.

(*) Ein artig großer, weißlicher, sehr harter Apfel, von sauren, und roh unangenehm zu essenden Fleisch, aber sehr beliebt zum Backen, behält seine völlige Güte den ganzen Winter, und Frühjahr, und noch lange im Sommer, *Maw.* Mäßig groß, von festen Fleisch, und roh zu essen von etwas herben und unlieblichen Saft, *Hanb.*

36. *Embroidered Apple*, d. i. Gestickter Apfel. October ꝛc.

(*) Cloth of Gold Apple, *West.* Pomme de Drap d'Or, *du Ham.* Ein mäßig großer, schöner Apfel, mit breiten rothen Streifen, aber für die Tafel sowohl, als für die Küche nur von mittlerer Güte, hat seine beste Güte im Winter, *Maw.* Artig groß, fast wie Loans Pearmain No. 17. gestaltet, hat aber sehr breite rothe Streifen, weswegen er gestickter Apfel genannt wird, *Mill.* Mehr als mittelmäßig groß, wird gewöhnlich zum Backen gebraucht, wiewohl er keiner der besten Backäpfel ist, verdienet aber wegen seiner bewundernswürdigen Schönheit gepflanzt zu werden, *Hanb.*

37. *Grey Leadington*, d. i. Grauer ꝛc. Sept. Oct. ꝛc.

(*) Ein etwas länglicher, nur mäßig großer, graulich grüner, sehr feiner, und überaus vortreflicher Tischapfel, reif und eßbar im Herbst und einem Theile des Winters, *Maw.* Mittelmäßig groß, von festen Fleisch, saftreich, und so delicat von Geschmack, daß er einer der besten Tischäpfel ist, *Hanb.*

38. *Leather-Coat Russet*, d. i. Russet mit einer ledernen Schale. Oct. und Winter.

(*) Ist nach Miller einerley mit Royal Russet No. 22. findet sich auch nirgends, als eine besondere Sorte beschrieben.

39. *None-*

39. *None-Such*, d. i. Unvergleichlich, oder der seines gleichen nicht hat. Sept. Oct. ꝛc.

(*) Langton None Such, *Hanb.* Ein rundlicher schöner Apfel, an einer Seite ganz fein ein wenig roth, von erhabenen Geschmack, und vortreflich sowohl für die Tafel, als für die Küche, reif etwa im Herbst, und hält sich bis zu Ende des Dec. *Maw.* Groß, an der Sonnenseite roth und gelb gefleckt oder gescheckt, und auf der andern Seite grünlich gelb, von zarten Fleisch, sehr saftreich, und in einem trocknen und warmen Terrain so erhaben von Geschmack, daß er einer Pomeranze an Güte gleich kömmt; in einem kalten, niedrigen und fetten Boden wird er zu groß, und zu voll von Saft, und das Saure hat denn vor dem Süßen bey ihm so sehr die Oberhand, daß die Zähne davon stumpf werden, und er dann also nicht geachtet wird. Wenn man ihn also für die Tafel verlanget, muß er einen troknen und warmen Boden haben. Für die Küche ist er einer der besten Aepfel, und verdienet, weil der Baum auch sehr dauerhaft ist, und sehr voll trägt, eben so sehr, als irgend ein anderer von allen bekannten Aepfeln, fortgepflanzt zu werden; hält sich jedoch nicht lange gut, sondern wird im Nov. mehlig, und dauret selten länger, als bis Weyhnachten. *Hanb.*

40. *Winter Queening*, d. i. Winter-Königin. Oct. Nov. ꝛc.

(*) Ist länglich, *Hausv.* findet sich nirgends beschrieben.

41. *Pomme d'Api.* Apisapfel, Salzm. Sept. Oct. und Winter.

(*) L'Api, or Apius's Apple, ein schöner Apfel von der kleinern Art, mit dünner Schale, glänzend roth, welches auf Purpur ziehet, mürbe von Fleisch, voll von erhabenen und parfumirten Saft, weswegen er für die Tafel allgemein beliebt ist, *Hanb.* Ein harter Apfel, auf der Sonnenseite glänzend purpurfärbig, auf der andern gelblich grün, von derben Fleisch, hat nicht viel Geschmack, und wird nur von Liebhabern zum Vergnügen gepflanzt, hält sich lange gut, und vermehret dann auf den Fruchttellern die Mannigfaltigkeit, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.* Pomme d'Api, *du Ham.* Wird auch The Rose Apple,

Apple, d. i. Rosenapfel genannt, weil er einen solchen Geruch hat, *West.*

42. *Cat's Head*, d. i. Katzenkopf. Sept. und Oct.

(*) Ein sehr großer Apfel, zum Küchengebrauch, von geringerer Güte, *Maw.* Findet sich nirgends weiter beschrieben.

43. *White Costin*, d. i. Weisser Costin. September und October.

(*) Findet sich nirgends beschrieben.

44. *Lemon Pippin*, d. i. Limonienfärbiger Pepin. Oct. ꝛc.

(*) Ein etwas kleiner, runder Apfel, gelb, pikant und lieblich saftreich, eßbar im Oct. hält sich den ganzen Winter gut; wird aber, weil manchen sein Saft zu scharf ist, zu den Küchenäpfeln gerechnet, *Hamb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten von Aepfeln.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

45) *Summer Russet Apple*, d. i. Sommer-Russet. Rundlich, an einer Seite braun, und an der andern gelblich, ein vortreflicher Sommerapfel, hält sich aber nicht lange, *Hamb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

46) *Summer Pippin Apple*, d. i. Sommer-Pepin. Rundlich, unter der Mittelgröße, gelb, saftreich, pikant, angenehm, kömmt mit dem vorhergehenden fast zugleich zur Reife, ein sehr guter Tisch-Sommerapfel, *Hamb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

47) *Summering Apple*, d. i. Sommerapfel. Groß, irregulair, oft roth gestreift, von zwar lockern Fleisch, doch aber von lieblichen parfümirten Geschmack, reif am Ende des Aug. oder früh im Sept. findet sich fast in allen Bauergärten, *Hamb.*

48) *Holt's Transparent Apple*, d. i. Holts durchsichtiger oder durchscheinender Apfel. Siberischer Eisapfel, darin man die Kerne sehen kan, *Henn.* Muscovite Transparent Apple, *West.* Transparent Apple, *Mill. Maw.* Pomme d'Astracan, ou la Transparente de Moscovie, *du Ham.* Merkwürdig wegen seiner dünnen Schale, und durchsichtigen Fleisches, welches nach der Beschaffenheit des Bodens, in welchem er wächset, bald mehr, bald weniger durchsichtig ist; wird zwar von einigen als Tischapfel geliebet, ist aber sonst allgemein gering geachtet, *Hamb.* Wurde vor einigen Jahren, als etwas sonderbares, von Petersburg nach England gebracht, und von ihm versichert, er sey so durchsichtig, daß man, wenn man ihn gegen das Licht hielte, die Kernen ganz deutlich sehen könnte; ist aber in England so mehlig, und unschmackhaft, daß er nicht fortgepflanzt zu werden verdienet, *Mill.*

49) *Lady Thigh Apple*, d. i. Cuisse Madame-Apfel. Man hat davon viel Sorten. Diejenige, welche Achtung verdienet, ist ein feiner rund und oben spitzig zugehender Apfel, fast wie die Cuisse Madame-Birn gestaltet, mit weicher, glatter Schale, an der Sonnenseite fein roth, von festen, saftigen und lieblichen Fleisch, eßbar im Oct. nnd erhält sich zween bis drey Monath lang in völliger Güte, *Hamb.*

50) *Virgin Apple*, d. i. Jungfern-Apfel. Ein schöner rother Apfel, etwas lang, von mittelmäßiger Größe, ein sehr beliebter Tischapfel, verdienet eine Stelle im Garten, *Hamb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

51) *Margil Apple*, d. i. Margil Apfel. Ein mittelmäßig großer, irregulairer Apfel, mit einigen Erhöhungen und Furchen, fein roth gestreift, von fein parfümirten Fleisch, allgemein beliebt, *Hamb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

52) *July-Flower Apple*, d. i. Nelken-Apfel, *Hamb. Gilliflower Apple*, *Maw.* Ein schöner, mittelmäßig großer Apfel, von feiner, weicher, rother Farbe an der Sonnenseite, von zarten, süßen, delicaten Fleisch, überall beliebt, *Hamb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

53) *Ten Shillings Apple*, d. i. zehen Schillings-Apfel. Groß, rundlich, mit roth und blasgelb schön gestreift, von zwar festen, aber saftigen und angenehmen Fleisch, eßbar vom Oct. bis ins

folgende

folgende Frühjahr; zehen Schillings-Apfel genannt, wegen seiner angeblichen übergroßen Vortreflichkeit, *Hanb.*

54) *Salmon Apple*, d. i. Lachs-Apfel. Mittelmäßig groß, etwas lang, an einer Seite glänzend roth, an der andern gelblich, von zarten, saftigen, lieblichen Fleisch, eßbar den ganzen Winter und Frühjahr, *Hanb.* Von geringerer Güte. *Maw.*

55) *Aclemy Russet Apple*, d. i. Aclemy Russet Apfel. Mittelmäßig groß, rundlich, braun, eßbar den ganzen Winter und Frühjahr, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.* Acklam's Russet, *West.*

56) *Gray's Pippin*, d. i. Grays Pepin. Groß, schön, rundlich, auf einer Seite braungrau, auf der andern grünlich, von zwar festen, aber etwas zarten Fleisch, und zwar von weder sauren noch süßen, doch aber angenehm vermischten sauren und süßen Saft, eßbar den ganzen Winter, und noch weit in den folgenden Sommer, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

57) *Lord Isla'ys Pippin*, d. i. Lord Jslays Pepin. Mittelmäßig groß, rundlich, gut für den Tisch und die Küche, den ganzen Winter durch, und noch weit in den Sommer hinein, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

58) *Spencers Pippin*, d. i. Spencers Pepin. Mittelmäßig groß, rundlich, auf einer Seite bräunlich, und auf der andern gelblich grün, von festen, saftigen, wohlschmeckenden Fleisch, eßbar den ganzen Winter, und Frühjahr, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

59) *Sir Charles Wagers Apple*, d. i. Herrn Carl Wagers Apfel. Mäßig groß, an der Sonnenseite roth gefleckt, auf der andern aber zur Zeit der Reife gelblich grün, von festen, wohlschmeckenden, lieblichen Fleisch, sowohl roh zu essen, oder sonst, *Hanb.*

60) *Costard Apple*, d. i. Costard-Apfel. Groß, irregulair, fein roth gestreift, besonders an der Sonnenseite, von zarten und saftigen, für den Gaumen aber nicht lieblichen Fleisch, zum Backen allgemein beliebt, gibt das beste Apfelmus zum Gänse- oder Schweinsbraten u. d. gl. *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

61) *Frank Rambour*, d. i. Wahrer Rambour Apfel. Groß, rund, roth, von harten Fleisch; sein Saft ist nicht eher lieblich, als im Frühjahr, da er erst recht reif wird, und sich denn den ganzen Sommer für den Tisch sowohl, als für die Küche in seiner völligen Güte erhält, *Hanb.* Ist nicht der Rambour franc des *du Ham.* Solcher ist groß, etwas platt, weiß, ein wenig roth gestreift, vortreflich zum Kochen, schätzbar wegen seiner frühen Reife.

62) *Dr. Bernard's Apple, Hanb. Barnard's Baking Apple, Maw. Barnard's Baker, West.* d. i. Doctor Bernards Apfel, Barnards Backapfel. Ein Backapfel vom ersten Range, trägt sehr voll, und hält sich fast das ganze Jahr durch, *Hanb.* Sehr groß, fein, hat seine völlige Güte im Winter, und hält sich den ganzen Sommer, *Maw.*

63) *Partridge Apple*, d. i. Rebhuhn- oder Feldhuhn-Apfel. Ein bekannter, zum Marktverkauf allgemein üblicher Apfel, nicht so sehr für die Tafel, als vielmehr zum Küchengebrauch, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

64) *Eyres's Greening*, d. i. Eyrens grüner Apfel. Diesen Namen führen zwo bis drey unterschiedene Sorten. Eine wird im Febr. mehlig, und ist von geringen Werth. Eine andere ist das ganze Frühjahr, und den Sommer eßbar. Sie ist mittelmäßig groß, grün, saftig, und so delicat, als kein anderer Apfel; ist auch gut zum Backen, und wird wegen ihrer grünen Farbe von geschickten Köchen sehr gesucht, *Hanb.*

65) *Winter Pippin*, d. i. Winter Pepin. Ein mittelmäßig großer, rundlicher, fester Apfel, den ganzen Winter und folgenden Sommer, beydes für die Tafel und für die Küche gut, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

66) *Black Pippin*, d. i. Schwarzer Pepin. Ein sehr großer Pepin, an der Außenseite dunkel, schwärzlich und grün gemischt, von besonders festen Fleisch und guten Saft, dienet zum Tisch- und Küchengebrauch so lange hin, bis wieder frische Aepfel reif sind, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

67) *Old Peg Apple.* Ein großer, irregulairer, grüner, mit Erhöhungen und Furchen gereifter Apfel, nicht übel zu essen, hauptsächlich aber zu Apfelmuse; der Baum wird sehr groß,

ist sehr dauerhaft, und trägt sehr voll, daher ihn diejenigen gern pflanzen, welche Aepfel verkaufen, *Hanb.*

68) *Nutmeg Apple*, d. i. Muscatnuß Apfel. Kleiner als der Goldpepin, und oben schmäler. Die Farbe ist nicht einmal an allen Aepfeln von einerley Baum eben dieselbe. Einige sind fein braun an einer, und gelb an der andern Seite, einige auf einer Seite roth, und auf der andern gelb, einige ganz roth, andere ganz gelb, und andere überall grün. Ihr Fleisch ist fest, zart, zwar nicht sehr saftreich, doch aber süß, und von feinen gewürzhaften Geruch. Ein angenehmer Apfel im October, bekömmt aber seinen rechten Geschmack erst im Frühjahr, und ist vorher eigentlich nicht recht eßbar zu nennen; hält sich von da an gesund und gut, zieret den Nachtisch wegen seiner unterschiedenen Farben, und ist bey denen, welche süßes, bisamartiges und parfümirtes Obst lieben, beliebt, — bis frische Aefel reif stnd, *Hanb.*

69) *Winter Rambour*, d. i. Winter Rambour. Ein großer, runder, rother Apfel, von geringerer Güte, *Maw.* Ist nicht der Rambour d'Hyver des *du Ham.* Denn solcher ist ganz grün.

70) *Kitchen Renette*, d. i. Küchenrenette. Ein großer hübscher Apfel, sehr berühmt zum Küchengebrauch, behält den ganzen Winter durch seine Güte, *Maw.*

71) *French Pippin*, d. i. französischer Pepin, *West.*

72) *Pipy Russet*, *West.*

73) *Kentish Wilding*, d. i. Kentischer wilder Apfel, *West.*

74) *Norfolk Storing*, d. i. Norfolkischer aufzubewahrender Apfel, *West.*

75) *Norfolk Paradise*, d. i. Norfolkischer Paradisapfel, *West.*

76) *Cluster Pearmain*, d. i. Büschel Pearmain, *Maw. Kal.*

77) *Fearn's Pippin*, d. i. Fearns Pepin, *Maw. Kal.*

78) *Summer Queening*, d. i. Sommer-Königin, *Maw. Kal.* Wird von Herrn *Manger* Rojale d'Angleterre genannt.

79) *Flanders Pippin*, d. i. Flandrischer Pepin, *Maw. Kal.*

80) *Masgille*, *Maw. Kal.*

81) *Praise worthy*, d. i. Preiswürdiger Apfel, *Maw. Kal.*

82) *Italian Apple*, d. i. Italienischer Apfel, *Maw. Kal.*

83) *Chester Pearmain*, d. i. Pearmain von Chester. — Diese letztern Sorten finden sich in keinem Engl. Gartenbuch beschrieben.

Die bekanntesten Cyder-Aepfel in den Grafschaften Devonshire, Herefordshire &c. sind folgende acht Sorten.

84) *Red Streak Apple*, d. i. Roth gestreifter Apfel.

85) *Royal Wilding Apple*, oder Devonshire Royal Wilding, d. i. Wilder Königsapfel aus Devonshire.

86) *Woodcock Apple*, d. i. Schnepfenapfel.

87) *Gennet Moyle*, d. i. Spanischer Maulthierapfel.

88) *Everlasting Hanger Apple*, d. i. Immerwährender Jagdmesser-Apfel.

89) *Whitsour Apple*, oder White Sour Apple, d. i. Weißer saurer Apfel.

90) *John Apple*, d. i. Johannis-Apfel, oder Deux-Annes Apple, Pomme de deux ans.

91) *Herefordshire Underleaf Apple.* — So weit die Cyderäpfel.

92) *Fig Apple*, d. i. Feigenapfel, (Pomme Figue, *du Ham.*) wird so genannt, weil man vormals glaubte, er trage, gleich dem Feigenbaum, Früchte ohne sichtbare Blüte. Er blühet jedoch allerdings; seine Blumen sind aber nur meistens ohne Blumenblätter; haben inzwischen alle Geschlechtswerkzeuge, *Maw.* Seine Früchte werden nicht geachtet; er wird nur zum Vergnügen gepflanzt, *Mill.*

Außer diesen jeztgenannten Sorten sind noch folgende zwo zu merken:

1) der wilde Apfel, oder der Holzapfel. Man hält dafür, daß alle übrige Apfelsorten von diesem abstammen. Er hat weiter keinen Nutzen, als daß man von ihm junge Stämme zum Pfropfen ziehet, und aus seinen Früchten Cydereßig macht.

(*) Pyrus Malus sylvestris, *Linn.* Malus sylvestris, *C. B.* **Engl.** The Wilding, or Crab-Apple. **Franz.** Pommier sauvage. Seine Früchte sind klein, rundlich-länglich, gelb, unleidlich sauer und herbe, und von unangenehmen Geschmack, *Maw.*

2) der Johannis- oder Paradiesapfel. Er ist von überaus niedrigen Wuchs; und wird nicht weiter gebraucht, als daß man sich der von ihm gezogenen jungen Stämme zum Pfropfen bedienet, wenn man sehr niedrigbleibende Zwergbäume ziehen will.

(*) Pyrus Malus Paradisiaca, *Linn.* Malus pumila, quae potius frutex, quam arbor, *C. B.* **Engl.** The Paradise, or Dwarf Apple. Seine Früchte sind klein, und von keinem Werth, *Maw.*

Man siehet aus dem zuvor gegebenen Verzeichniß, daß die Anzahl der Apfelsorten sehr groß sey. Wenn man von denen, welche der Empfelung vorzüglich würdig sind, (No. 1-44.) funfzehen bis zwanzig Sorten auswählet, und zwar solche, welche in Ansehung der Zeit der Reife eine auf die andere folgen, so hat man genug Sorten, um das ganze Jahr hindurch mit Aepfeln versehen zu seyn. Wenn man inzwischen Gartenraum genug hat, kan man sich das Vergnügen machen, noch mehr Sorten, beydes von Sommer- und Winteräpfeln zu pflanzen; hauptsächlich aber doch von diesen leztern, weil solche für die Wirthschaft nuzbarer sind, als Sommeräpfel. Man kan alle die Sorten, welche man verlanget, man mag hochstämmige, oder man mag Spalierbäume verlangen, bey den Pflanzschulengärtnern nicht nur gut gezogen, sondern auch recht ächt bekommen; oder kan sie auch, nach der hier dazu zu gebenden Anweisung, leicht selbst ziehen.

§. 3.

Der Apfelbaum erreichet eine Höhe von 20 Fuß und darüber, und macht eine große weit umher ausgebreitete Krone. Seine Blumen und Früchte erscheinen an kurzen,

1 bis 1½ Zoll langen, starken Augen- oder Knospenträgern, welche aus seinen zwey- oder drey- oder mehrjährigen Zweigen, und zwar zuerst an dem äußern Ende derselben, zum Vorschein kommen, — weswegen dieselben denn auch bey dem Beschneiden nie verkürzt werden dürfen.

Er ist sehr dauerhaft, und kömmt in jedem gemeinen Gartengrunde, wenn derselbe nur nicht zu naß ist, gut fort. In einem niedrigen feuchten Boden hat es keine rechte Art mit ihm, und in einen solchen muß man ihn also nicht pflanzen. Er liebet eine offene Lage, wo Sonne und Luft einen freyen Zugang haben.

Man kan ihn hochstämmig, halbhochstämmig und fächerförmig ziehen. — An Mauern pflanzt man ihn nur selten, weil seine Früchte auch ohne deren Hülfe gut genug zur Reife kommen. Von den besten Sorten von Tischäpfeln aber muß man eine hinreichende Anzahl Bäume an Spaliere pflanzen, weil ihre Früchte an denselben gemeiniglich größer und schöner werden, als auf hochstämmigen Bäumen. Inzwischen werden sie doch auch auf diesen völlig reif; wie es denn auch eigentlich die vollhochstämmigen Bäume sind, welche den zum wirthschaftlichen Gebrauch erforderlichen Vorrath von allen Sorten von Aepfeln im Großen liefern. — Die vollhochstämmigen Apfelbäume pflanzt man reihenweise ins Gevierte 30 bis 40 Fuß weit auseinander; und lässet sie ihre Krone, so wie es ihre Natur mit sich bringet, nach allen Seiten ungehindert ausbreiten. Die Spalierbäume aber pflanzt man einen von dem andern 20 Fuß weit; und leitet ihre Zweige wagerecht, dem Geländer entlängs, in ihrer natürlichen Länge, ohne solche zu verkürzen, weil man sie sonst ihrer am ersten tragbar werdenden Theile berauben, und dadurch verursachen würde, daß sie später zur Tracht kämen: maaßen sie den Anfang mit dem Tragen gegen ihre Spitze zu machen.

Die vollhochstämmigen Apfelbäume müssen so gezogen werden, daß sie erst einen geraden Schaft von 6 bis 7 Fuß hoch bekommen, ehe man sie ihre Krone machen lässet; und von diesen muß die Hauptpflanzung gemacht werden. — Halbstämmige Apfelbäume aber lässet man nur einen 3,4 bis 5 Fuß hohen Schaft gewinnen; und in dieser Höhe dann Zweige treiben, und die Krone bilden. — Fächer- oder Zwergbäume für Spaliere zieht man so, daß sie einen ganz niedrigen, und nur 10 bis 12 Zoll hohen Schaft haben, damit sie nahe über der Erde Zweige treiben, und das ganze Geländer von unten bis oben bekleiden. — Für kleine Gärten oder zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit ziehet man auch wohl Zwerg-hochstämmige (*) Aepfelbäume mit einem ganz niedrigen Schaft von nur 1 bis 2 Fuß hoch.

§. 4.

Erziehung junger Apfelbäume.

Alle die vorhandenen Sorten von Aepfeln sind anfangs zufälliger Weise aus den Kernen entstanden. Weil man aber aus den Kernen selten eben dieselbe Sorte wieder erhält, so pflanzt man die guten Sorten, um solche beständig in ihrer ächten Art zu erhalten, durchs Pfropfen auf junge Stämme fort; welche, wenn es vollhochstämmige, oder gewöhnliche Spalierbäume werden sollen, aus Kernen von zahmen oder wilden Aepfeln, — wenn es aber nur halbhochstämmige, oder Spalier- oder Zwerghochstämmige Bäume von mittelmäßigen Wuchs werden sollen, aus Wurzelausschüssen, oder aus abgeschnittenen, oder aus eingesenkten Zweigen von Splittäpfeln gezogen werden müssen; Für ganz kleine Gärten aber, oder um der Mannigfaltigkeit willen pfropft man sie auch wohl, um sehr niedrige Bäume zu ziehen, auf Paradiesäpfelstämme.

(*) Z. E. Kesselbäume, Pyramiden, Kugelbäume.

Diejenigen jungen Stämme, welche aus Kernen von zahmen Aepfeln gezogen sind, nennet man Kernstämme, zum Unterscheide theils von den wilden Holzapfelstämmen, theils von den niedrig bleibenden Splittäpfel- und Paradiesäpfelstämmen.

Um zum Pfropfen zu gemeinen, sowohl hochstämmigen als Spalierbäumen, einen Vorrath von jungen Stämmen zu ziehen, säe man auf Beete von leichter Erde Kerne von zahmen Aepfeln oder von Holzäpfeln im Herbst, oder Winter, oder im Frühjahr, entweder reihenweise, oder über das ganze Beet, 1 Zoll tief. Diese keimen im Frühjahr hervor; und schon im folgenden Herbst oder Frühjahr können die stärksten jungen Stämme ausgehoben, und in die Baumschule, in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen verpflanzt werden; woselbst sie 3 bis 4 Jahr, oder so lange bleiben, bis die zu vollhochstämmigen Bäumen bestimmten jungen Stämme 7 Fuß, die zu halbhochstämmigen 4 bis 5 Fuß, und die zu Spalier- und Zwerghochstämmigen Bäumen 2 bis 3 Fuß hoch geworden sind; wiewohl man auch wohl vollhochstämmige Bäume auf noch ganz niedrige Stämme nahe über der Erde pfropfet, und dann den ersten Schuß des Pfropfreises bis zu der erforderlichen Schaftshöhe in die Höhe gehen lässet.

Das Pfropfen geschiehet im Merz, bey ganz dünnen Stämmen vermittelst des Pfropfens mit der Zunge, und bey stärkern Stämmen vermittelst des Pfropfens in den Spalt. Man nimmt dazu Pfropfreiser von solchen Apfelbäumen, welche man sich als die besten von jeder Sorte ausgezeichnet hat; schneidet die jungen Stämme, wenn es hochstämmige Bäume werden sollen, 4, 5 bis 6 Fuß hoch, und wenn es Spalier- und Zwerghochstämmige werden sollen, 6 bis 8 Zoll hoch über der Erde ab; und sezt auf jeden Stamm ein einzelnes Pfropfreis. Diese treiben noch in demselben Jahre ein jedes 3, 4 oder mehr Zweige, welche der erste Anfang der Krone oder des Fächers

chers sind; und in der Folge, die jungen Bäume mögen nun entweder noch länger in der Baumschule bleiben, oder schon im ersten Jahr nachher förmlich verpflanzt werden, durch den Schnitt in die Form gebracht werden müssen, welche sie haben sollen.

Wenn z. E. ein junger hochstämmiger Baum im ersten Jahr nach dem Pfropfen im Gipfel vier oder mehr regelmäßige Zweige getrieben hat, so lässet man ihm solche ganz, ohne sie zu verkürzen, wenn er eine gerade und hochaufwachsende Krone haben soll. Wenn er aber eine niedrigere, gedrungenere, und sich weiter herum ausbreitende Krone haben soll, und jene ersten jungen Zweige nicht hinreichend sind, der Krone die gehörige Form zu geben, so verkürzt man dieselben im folgenden ersten Frühjahr bis auf 5 oder 6 Augen, um sie dadurch zu zwingen, daß sie im folgenden Sommer nahe über dem Gipfel des Schaftes noch mehr Zweige treiben müssen. Nachher aber lässet man alle Zweige nach allen Seiten so lang wachsen, als sie wollen, da sie denn nach zwey oder drey Jahren tragbar werden.

An den Espalier- und Zwerg-hochstämmigen Bäumen aber müssen allezeit alle im ersten Jahr nach dem Pfropfen getriebenen Zweige, im Merz des folgenden Jahres, bis auf fünf oder sechs Zoll verkürzt werden, — damit sie im folgenden Sommer unten erst eine hinreichende Anzahl von Zweigen treiben, und also ganz von unten auf, einen gehörig ausgefülleten und regelmäßigen Fächer oder Krone formiren. An den Spalierbäumen müssen diese Zweige auf beyden Seiten egal und wagerecht an dem Geländer hinaus geleitet, und nur die etwa vorwärts oder unregelmäßig herausgewachsenen Zweige, welche nicht regelmäßig geleitet werden können, weggeschnitten werden. Die regelmäßig geleiteten Zweige treiben dann, wenn man sie in der Folge, ohne sie zu verkürzen, der Länge nach fortwachsen lässet, nach zwey

oder drey Jahren Augenträger, und fangen alsdenn an tragbar zu werden.

Das Verpflanzen der gepfropften Stämme, beydes der hochstämmigen und der Spalierbäume, auf die ihnen bestimmte Stelle in den Küchen- oder Baumgarten, kan im ersten, andern, dritten oder vierten Jahr nach dem Pfropfen geschehen. Und davon soll nun geredet werden.

§. 5.

Verpflanzung junger Apfelbäume.

Es ist viel besser, junge Aepfelbäume schon im ersten, andern, dritten oder vierten Jahr nach dem Pfropfen aus der Baumschule in den Garten zu verpflanzen, als sie in derselben erst noch älter werden zu lassen. Die eigentliche Zeit, sie in den Garten zu verpflanzen, sind die Monathe November bis Merz.

In dieser Zeit lasse man sie bey offener Witterung, mit möglichst voller Wurzel ausgraben; schneide von ihren Wurzeln nichts weiter weg, außer nur die etwa abgebrochenen Stücke derselben; lasse auch die Krone völlig so, wie sie ist, und schneide nur die etwanigen einen Uebelstand verursachenden und ihre Form unregelmäßig machenden Zweige weg; und pflanze sie dann nach der gewöhnlichen Methode, — die vollstämmigen Bäume 30 bis 40 Fuß weit; die halbhochstämmigen nicht näher, als 25 Fuß; und endlich die Spalierbäume wenigstens 20 Fuß weit und so, daß ihre Fächerzweige mit dem Geländer paralel stehen; wenn diese leztern aber auf Kernstämme von zahmen oder wilden Aepfeln gepfropft sind, sind 25 Fuß weit nicht zu viel; gleichwie sie auch, wenn sie auf Splittapfelstämme gepfropft sind, nicht näher, als 16 bis 18 Fuß gepflanzt werden dürfen; dahingegen für die auf Paradiesäpfelstämme gepfropften 15 Fuß hinreichend sind. In eben derselben Entfernung, wie die

Spalierbäume, müssen auch die zwerghochstämmigen Aepfelbäume gepflanzt werden.

So bald die Bäume verpflanzt sind, müsten die hochstämmigen an beygesetzte Pfäle, und die Spalierbäume mit ihren Zweigen wagerecht an das Geländer, gehörig befestigt werden.

§. 6

Wartung und Behandlung der versezten jungen Apfelbäume.

Wenn die hochstämmigen Apfelbäume in der Baumschule, nach der dazu im vorhergehenden gegebenen Anweisung, bereits eine aus verschiedenen, rings um den Gipfel des Schaftes regelmäßig stehenden Zweigen bestehende Krone gemacht haben: so muß man ihre Zweige im Ganzen in die Länge fortwachsen, und ihnen Freyheit lassen, rings umher nach allen Seiten Zweige, so lang sie wollen, zu treiben, und eine dichte ausgebreitete Krone zu machen. Sie treiben dann von selbst, den Zweigen entlängs, so wie solche in der Länge zunehmen, eine Menge Augenträger, und tragen reichlich, ohne daß man an ihnen viel zu schneiden nöthig hätte. Ueberhaupt bedürfen hochstämmige Apfelbäume, welche vollen Raum haben, sich mit ihren Kronzweigen nach allen Seiten ungehindert auszubreiten, keines künstlichen und erst viel Ueberlegung erfordernden Schnittes. Alles, was an ihnen in mehrern Jahren kaum einmahl zu thun ist, bestehet darin, daß einzelne unregelmäßig stehende, und unschiklich quer über die übrigen her liegende Zweige weggeschnitten; daß gar zu lang zur Seite hinaus gewachsene, oder zu tief herunterhangende Zweige verkürzt; daß solche Zweige verdünnet werden, welche die Krone zu sehr drängen, und sie in eine merkliche Unordnung bringen; daß man untragbar gewordenes, und todtes Holz wegnehme; und alles wegzuschneidende entweder da, wo es seinen

Ursprung nimmt, oder über einem näher nach dem Stamme zu sitzenden bequemern jungen Schusse oder Zweige, je nachdem es am schicklichsten zu seyn scheinet, glatt am Holze wegschneide; und daß man endlich alle aus dem Stamme ausschlagende Räuber oder Nebenschossen, und alle mitten aus der Krone austreibende Schüsse wegnehme.

Die Spalierbäume hingegen, weil solche sowohl in der Höhe, als in der Breite, in einem bestimmten Raume eingeschränkt bleiben, und so gezogen seyn müssen, daß ihre Zweige in einer regelmäßigen Entfernung von einander stehen, — und sie gleichwohl jährlich ungleich mehr Schüsse treiben, als für sie nöthig sind, oder ihnen, ohne ihr regelmäßiges Ansehen zu unterbrechen, gelassen werden dürfen, müssen jährlich beschnitten, und ihnen dann nicht nur alles überflüßige und unregelmäßige Holz genommen, sondern auch zugleich da, wo es nöthig ist, neues Holz zugezogen werden.

Bey noch ganz jungen Spalierbäumen kömmt es hauptsächlich darauf an, daß man ihnen zuvörderst unten am Fuß die nöthige Anzahl von Seitenzweigen verschaffe; und nachher dafür sorge, daß sie auch weiter aufwärts regelmäßig Seitenzweige bekommen, und also das Geländer von unten bis oben hinauf überall mit tragbaren Zweigen bekleidet werde. Und dieses beruhet lediglich auf dem Schnitt, welchen man ihnen im ersten und zweyten Jahr nach dem Pfropfen giebt, da man nemlich ihre ersten Schüsse bald mehr bald weniger verkürzt. Wenn also ein junger Spalierbaum schon im ersten Jahr nach dem Pfropfen versetzt wird, und folglich der erstjährige Schuß des Pfropfreises in der Baumschule noch nicht verkürzt ist, so muß solches nun im Frühjahr geschehen; und jeder junger einjähriger Zweig bis auf 5 oder 6 Zoll verkürzt werden, damit er unten erst mehrere, und zugleich regelmäßige, und überhaupt sechs, oder acht, oder noch mehr, mit dem Geländer paralel stehende Zweige treibe. An solchen jungen Spalierbäumen aber, welche in der

Baum-

Baumschule schon ein oder zwey mal verkürzt sind, und also schon acht oder mehr sich nahe am Fusse regelmäßig nach beyden Seiten ausbreitende Seitenzweige haben, gebrauchen diese nicht weiter verkürzt zu werden. Denn da unten an ihnen einmal ein guter Grund gelegt ist, so treiben sie gewöhnlich in der Folge stuffenweise höher hinauf so viel Zweige, daß das Geländer endlich ganz bekleidet wird. In diesem Fall hat man also nur dahin zu sehen, daß man die vorhandenen Seitenzweige, damit sie tragbar werden, nun vornemlich in ihrer völligen Länge an dem Geländer wagerecht fortleite; daß ihre Anzahl auf beyden Seiten gleich, und ein Zweig von dem andern immer 5 bis 6 Zoll hoch entfernt sey; daß man die Seitenzweige an dem Geländer gehörig befestige; und, so wie die Bäume höher werden, immer fortfahre, ihre Seitenzweige in ihrer völligen Länge fortzuleiten. Denn wenn man diese verkürzen wollte, würde man dadurch nicht nur ihr Tragbarwerden aufhalten, sondern auch veranlassen, daß sie neues, aber unnützes Holz trieben. Man darf nun weiter keinen ihrer Zweige verkürzen, außer da, wo etwa zur Ausfüllung einer ledigen Stelle neues Holz nöthig seyn mögte. In diesem Fall verkürzet man dann einen Zweig entweder frühzeitig im Sommer oder schon im Frühjahr, bis auf wenig Augen, um ihn zu zwingen, daß er drey bis vier Seitenschossen treiben müsse. — Nach dieser Vorschrift muß man so lange von einem Jahr zum andern fortfahren, jährlich immer höher hinauf neue wagerecht laufende Seitenzweige, einen über dem andern, und in der zuvor gemeldeten Entfernung von einander, zu ziehen, bis das Geländer nach und nach bis oben hinauf regelmäßig bekleidet ist. Man muß dabey aber nicht versäumen, alles überflüßige und unregelmäßige neue Holz, nach der dazu in der Folge zu gebenden Anleitung, jährlich, und zwar recht glatt am Holze wegzuschneiden, und immer fortfahren, die beyzubehaltenden regelmäßigen Seitenzweige allezeit gerade und wagerecht an dem Geländer zu befestigen.

Wenn

Wenn die Seitenzweige nach dieser Vorschrift allezeit in ihrer völligen Länge fortgeleitet werden, so pflegen sie nicht nur alle sehr bald eine Menge Augenträger zu treiben, und dann reichlich zu tragen, sondern, so wie sie immer länger werden, auch immer mehr Augenträger zu treiben, und viel Jahre fortzufahren, immer noch reichlicher zu tragen.

§. 7.

Behandlung der zu ihrer Vollkommenheit gekommenen Apfel-Spalierbäume.

Die tragbaren Zweige bleiben, wie gesagt, viel Jahre tragbar. So bald also die Spalierbäume das ganze Geländer bekleiden, gebraucht man nicht eben in jedem Jahr neues Holz zuzuziehen, wie bey Mandeln und Pfirschen, weil solche nur an einjährigen Holze tragen, geschehen muß, sondern man gebraucht von den neuen Schüssen nur ab und an, nach der weiter unten zu gebenden Vorschrift, hie oder da einen beyzuhalten. Auch muß niemals kein Zweig verkürzt werden. Denn die Zweige werden gegen ihre Spitze zu zuerst tragbar; und bekommen, so wie sie in der Länge zunehmen, immer mehr Augenträger. Wenn man sie also verkürzen wollte, würde man sie ihrer am ersten tragbar werdenden Theile berauben; und dadurch nicht nur veranlassen, daß jeder verkürzter Zweig um zwey Jahr später zur Tracht käme, sondern auch verursachen, daß derselbe da, wo er Augenträger getrieben haben würde, anstatt Früchte zu tragen, viel unnütze treche Reiser triebe.

Die Spalierbäume müssen, um sie in ihrer regelmäßigen Form zu erhalten, regelmäßig in jedem Sommer und Winter beschnitten, und ihnen dann die überflüßigen neuen Schüsse genommen, und nur die, welche an einer schiklichen Stelle stehen, beybehalten werden.

Das

Das Beschneiden im Sommer hat den Zweck, daß die Unförmlichkeiten, welche die disjährigen neuen Schüsse verursachen, weggeschafft werden. Man muß also im May, oder frühzeitig im Junius, ehe die neuen Schüsse zu groß werden, den Anfang machen, die Spalierbäume durchzugehen, und sowohl alle vorn herausgewachsene, als auch alle übrige sichtbar überflüßige und unnöthige neue Triebe mit Fleiß und recht glatt am Holze wegnehmen. Wenn das frühzeitig, und ehe sie holzig werden, geschiehet, kan man sie mit dem Daumen abreiben, sonst aber muß man dazu ein Messer nehmen. Die Enden der wagerecht geleiteten, oder tragbaren Zweige aber muß man, so lange entlängs dem Geländer noch Raum vorhanden ist, sie noch weiter in die Länge fortwachsen zu lassen, mit allem Fleiß unverkürzt lassen. Hie und da, zumahl da, wo die Bekleidung des Geländers eine offenbare Lücke hat, muß man auch einen, an einer guten Stelle stehenden, jungen Trieb, und zwar einen solchen, der am meisten rückwärts nach dem Stamme zu sitzt, ohne solchen im geringsten zu verkürzen, stehen lassen. Wenn aber auch keine Lücke in der Bekleidung wäre, muß man dennoch an verschiedenen Stellen einige gute neue Seitenschüsse bis zum Winterbeschneiden stehen lassen, weil es sich zutragen könnte, daß sich alsdenn noch eine jezt nicht bemerkte Lücke zeigte. Findet sich diese demnächst aber nicht, und solche im Sommer beybehaltene neue Seitenschüsse sind dann überflüßig, so ist es ein leichtes, sie dann noch wegzuschneiden. Die jezt beybehaltenen jungen Schüsse müssen sogleich an dem Geländer befestigt werden. Auch muß man den ganzen Sommer fortfahren, die Bäume in einer völlig regelmäßigen Gestalt zu erhalten; und sie zu diesem Zweck, so lange sie im Sommer zu wachsen fortfahren, wiederhohlt durchgehen, und immer alle noch nachher aufs neue sich zeigende Triebe wegnehmen, allen sich etwa eräugnenden Unförmlichkeiten abhelfen, und die zur Reserve behaltenen jungen Schossen,

so wie sie in der Länge zunehmen, am Geländer immer weiter hin befestigen.

Es ist überaus rathsam, mit diesem Sommerbeschneiden der Spalierbäume frühzeitig im Sommer den Anfang zu machen. Man kan dann der Arbeit nicht nur viel leichter vorkommen, und solche viel zuverläßiger ausrichten, wenn man die neuen Triebe entweder sogleich, als sie sich zeigen, abreibet, oder die, welche schon etwas stärker sind, zeitig wegschneidet: sondern es ist auch überhaupt für das Obst sehr vortheilhaft; wie man denn auch die Bäume selbst während ihres Sommertriebes in besserer Schönheit und Regelmäßigkeit halten kan.

Das Winterbeschneiden kan von der Zeit an, da das Laub abfällt, vom November bis in den Merz zu jeder Zeit verrichtet werden. Es hat eine allgemeine Wiederherstellung der regelmäßigen Gestalt der Bäume zum Zweck, welche dadurch beschaffet wird, daß wenn es nöthig ist, eines Theils Zweige weggeschnitten, andern Theils neue Zweige vom vorigen Sommer beybehalten werden. Man hat aber dabey zu bemerken, daß man ihre tragbaren Zweige, weil solche viel Jahre tragbar bleiben, auf alle nur mögliche Weise so lange, als sie gut zu tragen fortfahren, erhalten, und nur da, wo es nöthig ist, neues tragbares Holz zu gewinnen, neues Holz beybehalten müsse.

Wenn man also die Spalier-Aepfelbäume im Winter beschneiden will, muß man beydes die würklichen Fruchtzweige, und die im vorigen Sommer zur Reserve beybehaltenen jungen Schüsse untersuchen. Wenn man dann unfruchtbar gewordene, oder alte nakte Zweige, welche keine gute Augenträger haben, antrift, muß man solche rückwärts nach dem Stamm zu über einem schiklichern Zweige, oder über einem jungen Schusse, welcher so stehet, daß er ihre Stelle gut ersetzen kan, abschneiden. Oder wenn die Hauptzweige zu gedrängt stehen, muß man nur die unregelmäßigsten, nebst allen todten Holze

wegneh-

wegnehmen. Oder wenn Lücken vorhanden sind, muß man zu deren Ausfüllung einige von den dazu bequem stehenden Sommerreserveschossen beybehalten. Oder wenn sich am Fuße sehr alter Hauptzweige etwa ein guter neuer Zweig findet, muß man solchen zwischen ihnen zu einem Fruchtzweige ziehen, damit er auf die Zeit, wenn er zu ihrer Ersetzung nöthig ist, schon tragbar sey. Alle andere Reserveschossen aber, welche jezt zur Anziehung neues Holzes, um die Zahl der tragbaren Seitenzweige zu vermehren, oder Lücken auszufüllen, nicht nöthig sind, müssen auf der Stelle, wo sie herausgekommen, ganz glatt, ohne einen Stümmel stehen zu lassen, weggeschnitten, — die Enden oder Leitreiser der tragbaren oder wagerechten Zweige aber sorgfältig erhalten werden, damit sie der Länge nach so weit fortwachsen, als es der ihnen bestimmte Raum zulassen will.

Eben so sorgfältig muß man überall alle Augenträger schonen, und keine von ihnen wegschneiden, außer nur solche, welche sehr alt und unfruchtbar geworden sind, oder vorwärts gar zu lang hervorstehen, und solche recht glatt am Holze wegschneiden. Oder wenn man unordentlich bey einander stehende Augenträger antrift, welche eine Folge eines vorherigen unverständigen Beschneidens sind, und haufenweise an den sitzend gebliebenen Stümmeln weggenommener Zweige stehen, muß man solche jezt gleichfalls recht glatt am Holze abschneiden, und weder solche Stümmel, noch solche Augenträger, sondern nur diejenigen Augenträger stehen lassen, welche an den Fruchtzweigen stehen.

Wenn man überflüßiges oder altes Holz wegnimmt, muß man solches recht glatt am Holze wegnehmen, und nicht, wie gemeiniglich geschiehet, einen Stümmel stehen lassen. Denn sonst treiben diese Stümmel im folgenden Sommer aus jedem Auge einen Zweig, und beschweren den Baum mit unzählig vielen unnützen Zweigen, welche nachher mit vieler Mühe wieder weggenommen werden

müssen. Wenn unerfahrne Leute alsdenn von jedem abermahl einen Stümmel von 1 bis 2 Zoll lang stehen lassen, und auf eben diese Art von Jahr zu Jahr fortfahren, so entstehen endlich ganze Haufen unansehnlicher und unnützer Augenträger, wie man an übel beschnittenen Spalierbäumen so oft zu sehen Gelegenheit hat.

Wenn das Winterbeschneiden vollendet ist, müssen alle Zweige in einer regelmäßigen wagerechten Lage, in einer gleichen Entfernug von einander, so gerade als möglich, und wenn in die Länge des Spaliers noch Raum genug da ist, nach ihrer völligen Länge, mit dünnen Weidenreisern dicht an das Geländer, und sauber angebunden werden.

§. 8.

Von der Reife und dem Abpflücken der Aepfel.

Die Aepfel werden nach der unterschiedenen Natur einer jeden Sorte, vom Julius oder August, bis zum Ende des October, oder bis zum Anfang des November reif und eßbar. Die Sommer- und frühen Herbstäpfel werden im Aug. und Sept. zeitig; und sind schon unmittelbar nach dem Abpflücken so reif, daß sie gegessen werden können; halten sich aber, zumahl die frühesten Sorten, nicht lange. Die Winteräpfel dagegen vollenden ihren Wachsthum erst im October, und sind erst dann zum Abnehmen vom Baume zeitig; sie halten sich aber auch viel Monathe gut, und je länger sie auf dem Obstlager liegen, desto besser werden sie.

Alle späten Herbstäpfel, besonders aber die Winteräpfel müssen zur Vollendung ihres Wachsthums bis in den October auf dem Baume bleiben; einige Sorten bis zum Anfang oder der Mitte, und andere bis gegen das Ende desselben, wenn anders die Witterung so lange gelind und trocken bleibt.

Ob die Aepfel auf dem Baume ihre völlige Zeitigung schon erlangt haben, kan man daran erkennen, wenn man

man sie sanft in die Höhe beuget, und sie sich dann leicht ablösen, oder wenn sie von sich selbst in ziemlicher Menge abfallen, oder bey einigen Sorten, wenn sie ihre Farbe verändern, und einen durchdringenden Geruch annehmen. So bald man diese Zeichen der Zeitigung wahrnimt, muß man sie, es mögen Sommer- oder Winteräpfel seyn, abnehmen.

Man muß sie nie anders, als bey trokner Witterung abnehmen. Diejenigen, welche man lange aufzubewahren gedenkt, müssen vorsichtig, und mit der Hand, ohne sie zu beschädigen, abgenommen, und sogleich in die Obstkammer gebracht; jede Sorte, um den wässerigen Saft auszuschwitzen, acht oder vierzehen Tage besonders auf einen Haufen gelegt; dann trocken abgewischet, und in das Obstlager auf Bretter, oder in Tonnen, oder große Körbe u. s. w. gelegt; und dann 1 Fuß hoch mit reinen troknen Stroh zugedeckt werden, um die feuchte Luft, so viel möglich, von ihnen abzuhalten. Auf diese Weise pflegen sie sich ungleich länger zu halten. Auch müssen Thüren und Fenster fest zugehalten werden, weil sie sich um so viel besser zu halten pflegen, je weniger die äußere Luft Zugang zu ihnen hat.

II.

Apricosenbaum.

(*) Abricosenbaum, Marellenbaum. Prunus Armeniaca, *Linn.* Mala Armeniaca, *C. B.* **Engl.** The Apricot Tree. **Franz.** L'Abricotier. **Ital.** Armellini. **Holl.** Appelcosen. **Schwed.** Apricos. **Dän.** Abrikose.

§. 1.

Der Apricosenbaum ist einer der vortreflichsten Steinobstfruchtbäume, und eine Art (Species) des Prunus. Vormahls nahm man ihn unter dem Namen Armeniaca als eine besondere Pflanzengattung (genus) an. Weil er aber in Ansehung seiner Blumen und Früchte mit dem Prunus völlig übereinkömmt, so hat ihn der Ritter Linné zu diesem geordnet, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die er Icosandria Monogynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben.

Der Apricosenbaum, ohnerachtet es acht bis neun vortrefliche Sorten (Varietas) von Apricosen gibt, macht dennoch nur eine einzelne Pflanzenart aus, welche der Ritter Linné so beschreibt: *Prunus* (Armeniaca) *floribus sessilibus, foliis subcordatis*, d. i. *Prunus* mit fast herzförmigen Blättern und festsitzenden Blumen; welche fünfblättrig sind, und auf welche große, rundliche, gelbe und fleischige Früchte folgen, welche einen mit einer steinartigen harten Schale umgebenen Kern enthalten.

§. 2.

Es giebt folgende, vom Anfang oder der Mitte des Jul. bis zum Ende des Aug. eine nach der andern zur Reife kommende Sorten von Apricosen:

1. *Early*

1. *Early White Masculine Apricot*, d. i. Frühe weiße männliche Apricose. Reif gegen die Mitte des Jul.

(*) White Masculine Apricot, *Hanb.* Weiße Apricose, **Salzm.** Eine kleine, runde, weißlich gelbe Apricose, *Maw.* Voll von süßen Saft, hat noch kleineres Holz und noch kleinere Blätter, als die folgende Sorte. *Hanb.*

2. *Early Red Masculine Apricot*, d. i. Frühe rothe männliche Apricose. Reif in der Mitte oder am Ende des Jul.

(*) The Masculine Apricot, *Mill.* Red Masculine Apricot, *Hanb.* Frühe Zimmet riechende Abricot musqué, **Salzm.** Eine kleine, runde Apricose, an der Sonnenseite röthlich, saftig, angenehm von Geschmack, *Maw.* Rundlich, gegen die Zeit der Reife an der von der Sonne abgekehrten Seite grünlich gelb; wird besonders um ihrer frühen Reife willen gepflanzt; ist am besten zu essen, so lange sie noch nicht überreif ist; blühet sehr voll; muß aber, weil sie sehr früh blühet, zur Zeit der Blüte gegen den Frost bedeckt werden, *Mill.* An der Sonnenseite braunroth, hat kleines Holz und kleine Blätter. Jene erste und diese werden schlechthin Masculine oder Early Apricot genannt. Sie tragen gewöhnlich sehr voll, und haben einen so verfeinerten Saft, daß sie vor allen andern Sorten vorzüglich gepflanzt zu werden verdienen, *Hanb.* Abricot hâtif ou precoce, *du Ham.*

3. *Orange Apricot*, d. i. Orangen-Apricose. Reif im Anfang und der Mitte des Aug.

(*) Eine große, rundliche, dunkelgelbe Apricose, an der Sonnenseite ein wenig roth, von festen, aber trocknen Fleisch, jedoch eine hübsche Apricose, *Maw.* Von nicht erhabenen Geschmack, und besser zu Torten, als roh zu essen, *Mill.* Von dunkelgelben, oder pomeranzenfärbigen und herben Fleisch. Der Baum trägt sehr voll, hat einen starken Wuchs, starke Zweige und große Blätter, *Hanb.*

4. *Algiers Apricot*, d. i. Algierische Apricose. Früh im August reif.

(*) Auch Alexandrinische Apricose, **Salzm.** Eine ovale, etwas zusammengedrückte, blasgelbe Apricose, ziemlich

saftig, wohlschmeckend, *Maw.* Wird zur Zeit der Reife blasgelb, oder strohfärbig, ist erhaben von Geschmack, sehr saftreich, *Mill.* Etwas besser von Geschmack, als die vorhergehende Sorte, macht aber nicht so starkes Holz, ob sie gleich auch einen starken Wuchs hat, *Hanb.*

5. *Roman Apricot*, d. i. Römische Apricose. Reif im Anfang und der Mitte des August.

(*) Große ordinaire Römische Abricose, Salzm. Eine große, rundliche, gelbe Apricose, fest, saftig, wohlschmekkend, *Maw.* Größer, als die Algierische, und an den Seiten nicht so stark zusammengedrückt, dunkler von Farbe, auch nicht so naß von Fleisch, *Mill.* Groß, meist rund, reif am Ende des August; der Baum hat einen starken Wuchs, und wird unter allen Apricosenbäumen am größten, *Hanb.*

6. *Turkey Apricot*, d. i. Türksche Apricose. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Eine sehr große, ovale, zusammengedrückte, dunkelgelbe Apricose, von festen wohlschmeckenden Fleisch, reif im Anfang oder der Mitte des August, *Maw.* Größer, als alle vorhergehende Sorten, und kugelrund, auch dunkler gelb; fester und trockner von Fleisch, als die beyden letzten vorhergehenden, *Mill.* Ziemlich wohlschmeckend, und verdienet eben so sehr, als irgend eine andere der größern Sorten, für die Tafel gepflanzt zu werden; der Baum hat einen starken Wuchs, macht dicke und starke Zweige, und hat breite und glänzende Blätter, *Hanb.*

7. *Temple Apricot*, d. i. Tempels Apricose. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Eine mittelmäßig große, rundliche, zusammengedrückte, dunkelgelbe Apricose, fest und gut, *Maw.* Dunkelgelb von Fleisch, bey völliger Reife, welche sie gewöhnlich am Ende des Aug. erlanget, wohlschmeckend; der Baum trägt sehr voll, und verdienet eben so gut, wie die meisten andern, gepflanzt zu werden; hat einen starken Wuchs, aber nicht so stark, als die Orange und Türkische Apricose, *Hanb.*

8. *Breda*

8. *Breda Apricot*, d. i. Bredaische Apricose. Reif in der Mitte und am Ende des Aug.

(*) Eine große, rundliche, dunkelgelbe, vortrefliche Apricose, von orangefärbigen Fleisch, trägt reichlich, nicht nur an Mauern, sondern auch an Spalieren und auf hochstämmigen Bäumen, *Maw.* Wird die Bredaische genannt, weil sie von Breda nach England gekommen ist, stammet aber eigentlich aus Africa her; hat weiches Fleisch, ist sehr saftreich, hat einen größern und rundern Steiu, als alle andere Sorten; ist unter allen unsern Apricosen die beste, zumal wenn sie auf hochstämmigen Bäumen wächset, *Mill.* An Mauern groß, auf hochstämmigen Bäumen aber klein, und von geringen Werth; kugelrund, in- und auswendig dunkelgelb, und, an einer guten Mauer gezogen, ziemlich süß, weich, und gut, reif am Ende des August, *Hamb.*

9. *Brussels Apricot*, d. i. Brüßler Apricose. Reif in der Mitte und am Ende des Aug.

(*) Apricose von Nancy, Pfirsich- auch so genannte Brüsselsche Apricose, Salzm. Abricot de Nancy, ou Abricot-Peche, *du Ham.* Eine mäßig große, rundlich-ovale Apricose, an der Sonnenseite roth getüpfelt, an der andern Seite gelb, von dunkel orangefärbigen, festen Fleisch, von erhabenen Geschmack, trägt sehr gut sowohl an Mauern, als hochstämmig, *Maw.* Wird am allerspätesten reif, und an einer Mauer gewöhnlich erst im Anfang des Aug. — es wäre denn, daß sie eine volle südliche Lage hätte, welche sie aber nicht haben muß, weil sie in einer warmen Lage nie wohlschmeckend wird; an der von der Sonne abgekehrten Seite grünlich gelb; berstet oft, ehe sie reif wird; wird der Bredaischen gemeiniglich vorgezogen, welche doch, hochstämmig gezogen, saftreicher und von erhabenern Geschmack ist, *Mill.* Man ziehet sie gewöhnlich hochstämmig; dann aber wird sie selten, und nur an einer Mauer gut, und an derselben nach No. 1. und 2. oft am ersten reif, und hat dann einen pikanten Geschmack, *Hamb.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten von Apricosen.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

10) *Transparent Apricot*, d. i. Durchsichtige Apricose. Oval, zusammengedrückt, blasgelb, wird mit der Orangenapricose fast zu gleicher Zeit reif, schmeckt aber etwas besser, macht nicht völlig so starkes Holz, als jene, hat jedoch einen starken Wuchs, *Hanb.*

11) *Italian Apricot*, d. i. Italienische Apricose. Klein, rundlich, dunkelgelb, von festen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, kömmt mit der Römischen fast zugleich zur Reife, der Baum aber bleibt viel niedriger, und hat dünnere Zweige, und kleinere Blätter, *Hanb.*

12) *Dutch Apricot*, d. i. Holländische Apricose. Sehr groß, fast oval, an den Seiten zusammengedrückt, gelb, an der Sonnenseite ganz wenig roth, reif am Ende des August, der Baum hat einen ziemlich starken Wuchs, *Hanb.* Ist nicht die Dutch Apricot des *West.* und also nicht die Abricot d'Hollande, ou Amande-Avelline des *du Ham.*

13) *Blotched-leaved Apricot*, d. i. Apricose mit Blättern, welche als mit Blattern befleckt sind, *West.*

14) *Lord Dunmore's Breda Apricot*, d. i. Lord Dunmore's Bredaische Apricose, *West.*

15) *Royal Apricot*, d. i. Königs Apricose, *Maw. Kal.* — Diese drey letztern Sorten finden sich in keinem Englischen Gartenbuch beschrieben.

§. 3.

Die beyden ersten Sorten tragen nur kleine Früchte, welche blos deswegen geachtet werden, weil sie früh reif werden. Die folgenden aber tragen viel größere, hübschere, und ungleich wohlschmeckendere Früchte, und sind folglich zur Hauptpflanzung jenen vorzuziehen.— Sie müssen alle an Mauern gezogen werden; die beyden leztern aber, No. 8. 9. deren Früchte am spätesten reif werden, die

jedoch die allerbesten Sorten sind, und ein festes und sehr schmakhaftes Fleisch haben, können auch als Spalier- und als freystehende hochstämmige Bäume gezogen werden. — Die Früchte von allen Sorten sind ein sehr schäzbares Sommerobst, und können in der Wirthschaft auf mannigfaltige Art genuzt werden, z. E. so lange sie noch jung und grün, und ihre Steine noch nicht hart sind, sind sie vortreflich zu Torten u. dgl. Wenn sie völlig reif abgenommen werden, sind sie so lange, als sie festes Fleisch behalten, und ehe sie zu weich und mehlig werden, in dieser Jahrszeit das beste Tafelobst. Wenn sie völlig reif sind, kan man sie auch zu vortreflichen Konfitüren nuzen, und sie mit Zucker einmachen.

In England ziehet man sie gewöhnlich an Mauern, welche eine warme Lage haben, — theils um ihre frühe und zarte Blüte gegen Frühlingsfröste und gegen schneidende Winde zuverläßiger bedecken zu können, und sich also mit mehrerer Gewißheit einer reichlichern Anzahl von Früchten zu versichern, theils um ihre Früchte zu veredeln, und solche in möglichst gröster Vollkommenheit zu haben. Einige späte Sorten aber, lassen sich auch, wie schon gesagt ist, ziemlich gut, als Spalier- und als freystehende voll- und halbhochstämmige Bäume ziehen.

Der Apricosenbaum wird 15 bis 20 Fuß hoch; macht eine ausgebreitete Krone, welche mit großen herzförmigen Blättern, und unzählig viel röthlichen fünfblättrigen Blumen pranget; und trägt seine Blumen und Früchte vornemlich an dem jungen vorigjährigen Holze, an welchem sie unmittelbar aus den Augen hervorbrechen, oft aber auch an kleinen Augenträgern an zwey- oder dreyjährigen Holze; am meisten jedoch an den jungen Schüssen vom vorigen Jahr, — weswegen man ihm denn, um auf jedes folgende Jahr tragbares Holz zu haben, jährlich eine hinreichende Anzahl junger Schüsse lassen muß.

Er blühet zeitig im Frühjahr, und schon im Febr. und Merz. Und wenn ihm die Frühjahrswitterung günstig ist, setzt er eine solche Menge Früchte an, daß man ihrer im May ꝛc. eine ziemliche Menge zu Torten abnehmen kann, und doch zur Reifung auf den Jul. und Aug. noch genug übrig bleiben.

Er ist zwar dauerhaft genug; weil er aber sehr früh im Frühjahr blühet und ansetzt, und dann Blühte und Frucht oftmals von scharfen Frösten und schneidenden Winden zu Grunde gerichtet werden, so muß er, um seine zarten Blühten und jungen Früchte, so viel möglich, gegen rauhe Witterung schützen zu können, eine warme sonnenreiche Lage, und den Schutz einer Mauer haben. Man muß ihn aus dieser Ursache, wenigstens was die Hauptpflanzung betrift, entweder an warme Mauern, oder an fest an einander schliessende Pallisaden u. dgl. pflanzen; und zwar einige frühe Sorten in eine südliche, und andere in eine westliche oder östliche Lage, — damit ihre Früchte zu mehr unterschiedenen Zeiten zur Reife kommen, und man so lange Zeit, als möglich, reife Apricosen habe. Und dazu sind alle Sorten zu gebrauchen, und zwar nicht nur als gewöhnliche in Form eines Fächers gezogene Zwergbäume, deren auf jede 15 oder 20 Fuß einer an die Mauer gepflanzt wird, sondern auch als halbhochstämmige, jedoch gleichfalls fächerförmig gezogene Bäume, deren allemal einer zwischen zween von jenen gepflanzt wird, um die ganze Mauer allenthalben bekleiden zu können. — Einige aber können auch, wie schon zuvor bemerkt ist, auf Gewinn und Verlust, und zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit, ganz frey im Garten, als Spalierbäume, und als ganz freystehende vollhochstämmige Bäume gezogen werden. Doch schicken sich dazu die bredaische und brüsselsche Apricose am besten, weil sie nicht so früh blühen, als die übrigen Sorten, und auch frey stehend oft vollkommen reife, und vorzüglich wohlschmeckende Früchte geben.

Alle

Alle Sorten von Apricosen kommen in jeden gewöhnlichen Gartengrunde gut fort; und wenn dieser entweder ganz, oder zum Theil mit etwas Leimen untermengt ist, so ist es noch besser. Ueberhaupt aber ist ein jeder Boden, welcher gute Gartengewächse trägt, für sie schiklich.

§. 4.

Erziehung junger Apricosenbäume.

Die verschiedenen Sorten von Apricosen sind anfangs zufälliger Weise aus den Steinen ihrer Früchte entstanden, und nachher vermittelst des Oculirens auf junge Stämme von allerley Sorten von Pflaumen ihrer besondern Art fortgepflanzt.

Die jungen Stämme dazu müssen aus Pflaumensteinen, welche man im Herbst 2 Zoll tief pflanzt, gezogen; und wenn sie ein Jahr alt sind, aufgenommen, an der Pfalwurzel verkürzt, und in die Baumschule nach der Schnur in 3 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst beynahe halb so weit, gepflanzt werden. Wenn sie hier zwey Jahr gestanden haben, und 2 bis 3 Fuß hoch sind, können sie schon mit Nutzen zu gewöhnlichen Zwergbäumen für Mauern und Spaliere oculiret werden. Wenn man sie aber zu vollhochstämmigen oder halbhochstämmigen Bäumen ziehen will, kan man sie entweder erst 4 oder 5 bis 6 oder 7 Fuß hoch in die Höhe gehen lassen, und sie dann so hoch über der Erde oculiren, oder man kan sie auch schon, so bald sie nur so hoch sind, als Stämme zu Zwergbäumen seyn müssen, unten oculiren, und dann ihren ersten Schuß bis zu der zuvorgemeldeten Schaftshöhe in die Höhe gehen lassen.

Das Oculiren muß im Jul. oder Aug. vorgenommen werden. Man muß sich dazu mit jungen, in diesem Jahr erst gewachsenen Oculierreisern von den tragbarsten Apricosenbäumen versehen, und von diesen die Augen

ablösen,

ablösen, und in jeden Stamm ein Auge einkleben, — zu gewöhnlichen Zwergbäumen für Mauern und Spaliere ½ Fuß hoch; zu halbhochstämmigen Bäumen 3 bis 4 Fuß, und vollhochstämmigen 6 Fuß hoch über der Erde, — oder wenn man zu diesen beyden leztern das erste aus dem Auge hervorschiebende Reiß zum Schaft in die Höhe gehen lassen will, eben so niedrig über der Erde, als zu Zwergbäumen. Wenn das Oculiren nach dieser Vorschrift verrichtet ist, so schlafen die eingeklebten Augen bis ins folgende Frühjahr. Dann aber muß der Stamm in einer geringen Entfernung über der Stelle, wo er oculiret ist, abgeschnitten werden. Und nun thut das eingesetzte Auge bald darauf einen starken Schuß, welcher am Ende des Sommers 3 Fuß hoch, und noch wohl höher zu seyn pflegt, und in der Folge die zu einer guten ausgebreiteten Krone oder Fächer nöthigen Zweige treibt. Alsdenn können solche junge Bäume entweder schon im folgenden Herbst, Winter oder Frühjahr, wenn es nöthig ist, förmlich verpflanzt werden, oder man kan sie auch noch in der Baumschule lassen, und ihnen hier erst die ihnen bestimmte Form geben.

In beyden Fällen muß man im folgenden Merz, wenn sie so eben zu treiben anfangen wollen, den im vorigen Jahr aus dem eingeklebten Auge in die Höhe gegangenen Schuß, mit einem Messer bis auf 6 oder 8 Zoll verkürzen, — um ihn zu zwingen, daß er in dem nun folgenden Sommer, um von unten auf einen regelmäßigen Fächer zu machen, mehrere Seitenzweige treibe, welche bis an den Winter, ohne sie zu verkürzen, wagerecht fortgeleitet werden müssen.

Eben so muß auch der erste Schuß eines oben am Schaft oculirten hochstämmigen Apricosenbaumes verkürzt, und gezwungen werden, nahe über der Stelle, wo er oculirt ist, Zweige zu treiben, damit er eine recht regelmäßige Krone bekomme.

An solchen hochstämmigen Apricosenbäumen aber, welche nahe über der Erde oculiret sind, muß man den ersten Schuß, ehe man ihn verkürzt, so lange noch in die Höhe gehen lassen, bis der Schaft erst seine bestimmte Höhe erlangt hat; und erst dann muß man ihn in der bestimmten Schaftshöhe abschneiden, damit er oben Zweige treibe, und eine Krone bekomme.

So lange die jungen Apricosenbäume noch in der Baumschule sind, müssen die Zweige derer, welche demnächst an Mauern gepflanzt werden sollen, es mögen Zwerg- oder halbhochstämmige Bäume seyn, zu dieser Absicht gezogen, — und wenn sie in den Reihen stehen bleiben, ihre Zweige an beygesezten Pfälen wagerecht geleitet, — wenn sie aber vorläufig an Rohrwände, Mauern, oder eine andere solche dichte Befriedigung gepflanzt sind, die Zweige an solchen hingeleitet werden. In dieser Absicht müssen ihnen sowohl alle vorn heraustreibende Schüsse, als auch die Wasserreiser genommen, und zeitig im Sommer abgerieben; und die regelmäßigen Schüsse in ihrer völligen Länge fortgeleitet, und erst bey dem folgenden Winterschnitt, nach der dazu in der Folge zu gebenden Anleitung, einige mehr, andere weniger, verkürzt werden. Denn da die Apricosenbäume hauptsächlich an jungen Holze tragen, so müssen auch nothwendig ihre in jedem Jahr getriebenen Schüsse in jedem folgenden Winter verkürzt werden, — um dadurch mit Gewißheit an schiklichen Stellen einen regelmäßigen Vorrath von neuen Schüssen, zu Fruchtreisern für das folgende Jahr, zu erzwingen, — indem eine und eben dieselbe Schosse, welche verkürzt wird, nicht nur Früchte trägt, sondern auch neue Fruchtreiser treibt.

§. 5.

Verpflanzung junger Apricosenbäume.

Die jungen Apricosenbäume können, wenn sie ein, bis drey oder vier Jahr alt sind, mit Nutzen in den Gar-

ten

ten verpflanzt werden. Es ist zwar am besten, sie schon ein Jahr nach dem Oculiren, ehe ihr erster Schuß verkürzt ist, zu versetzen. Man kan sie doch aber auch ohne Nachtheil noch dann versetzen, wenn sie bereits einige Jahr alt sind. Solche mehrjährige, schon völlig gezogene, und schon tragbare Apricosenbäume, sind bey allen Pflanzschulengärtnern in England unter dem Namen Trained Trees d. i. gezogene Bäume zu bekommen; und wer eine Mauer, so geschwind, als nur möglich ist, mit tragbaren Bäumen zu bekleiden wünscht, muß solche dazu nehmen, weil sie schon im folgenden Sommer nach der Versetzung Früchte tragen.

Man kan sie, wie alle andere dauerhafte Bäume, vom Ende des October bis zum Frühjahr, zu jeder Zeit, so oft die Erde offen ist, verpflanzen.

Wenn man die Stellen bestimmet hat, auf welche man sie an eine Mauer, einige in eine südliche, und andere in eine westliche und östliche Lage, pflanzen will, so müssen die Rabaten, zu einer dazu günstigen Zeit, zuförderst zubereitet und umgegraben; und wenn man eine Hauptpflanzung vornehmen will, und der Boden mager, oder sehr leicht und ausgehungert ist, zuvor eine hinreichende Menge von guten Mist, oder frischer Leimerde, oder von einer Mischung von guter Erde und Mist, einen oder zween Spaden tief unterrigolet werden.

Dann müssen die zu versetzenden Bäume in der Baumschule behutsam ausgegraben; und nachdem blos die bey dieser Gelegenheit etwa zerbrochenen oder beschädigten Wurzeln beschnitten, ohne an ihren Zweigen jezt im geringsten etwas zu beschneiden, nach der gewöhnlichen Methode, der Mauer entlängs, wenigstens 15 oder 16 Fuß von einander, eingepflanzt werden. — Wenn aber die Mauern nur niedrig sind, so ists besser, ihnen 18 bis 20 Fuß Raum zu geben, damit sie bey ermangelnder Höhe desto mehr Raum haben, mit ihren Zweigen wagerecht in die Länge zu gehen. — Wenn aber die

Mauern ziemlich hoch sind, kan man zwischen jede zween Zwergbäume einen halbhochstämmigen setzen, und diese, gleich jenen, fächerförmig ziehen, damit die Zwergbäume die Mauer unten, die halbhochstämmigen solche aber oben bekleiden. — So bald die Bäume eingepflanzt sind, muß nicht nur, wenn es ein trokner Boden ist, und besonders, wenn man im Herbst oder Frühjahr pflanzt, neben jeden Baum ein Topf voll Wasser gegossen werden, — damit sich sowohl die Erde an die Wurzeln gut ansenke, als auch ihre baldige Einwurzlung befördert werden möge: sondern die Zweige müssen auch sogleich an der Mauer mit Nägeln befestiget (*), und nach der in dem folgenden dazu zu gebenden Anleitung behandelt werden.

Spalier-Apricosenbäume auf freyen Rabatten müssen eben so weit aus einander gepflanzt werden, als die, welche an Mauern gepflanzt werden.

Hochstämmige Apricosenbäume auf freyen Rabatten, in den Küchengartenquartieren, in Lustgärten, auf Graßebenen, u. s. w. müssen einen etwas gedekten und sonnenreichen Stand haben.

§. 6.

Wartung und Behandlung der an Mauern oder an Spaliere gepflanzten jungen Apricosenbäume.

Wenn die auf die ihnen bestimmte Stelle versezten jungen Bäume allererst ein Jahr alt sind, und also ihr erster aus dem eingeklebten Auge gethaner Schuß noch nicht verkürzt ist, so muß derselbe nun im nächsten Merz bis auf fünf oder sechs Augen verkürzt werden, — damit er unten Seitenzweige treibe, und also von unten auf regelmäßig

(*) S. m. Küchengartengewächse aus d. Engl. Januar. §. 7.

regelmäßig fächerförmig gezogen werden könne. Wenn dieses aber in der Baumschule schon geschehen, und also schon eine gute Anzahl von Zweigen zur fächerförmigen Bildung vorhanden ist, so gebrauchen solche nicht völlig so stark, sondern nur bis auf acht, zehen oder zwölf Zoll verkürzt zu werden; und müssen dann an der Mauer, etwa 4 oder 5 Zoll von einander, regelmäßig und wagerecht mit Nägeln befestigt werden.

Wenn solche Bäume nach dieser Vorschrift beschnitten sind, so treiben in beyden Fällen ihre verkürzten Zweige bald nachher aus den ihnen gelassenen Augen stark aus; einige regelmäßig, und andere unregelmäßig. Die regelmäßig stehenden neuen Seitenschüsse müssen dann sorgfältig erhalten; alle vorn herauskommende Triebe aber, und überhaupt alle unregelmäßige Triebe müssen zeitig im May oder Junius abgerieben, und dann zugleich alle Wasserreiser weggenommen; und die regelmäßigen Schüsse, so bald sie dazu lang genug sind, nach ihrer ganzen Länge, jezt, und fernerhin den ganzen Sommer, an der Mauer, oder an dem Geländer gehörig befestigt, — und allererst bey Gelegenheit des Winterbeschneidens, welches vom November bis zum Februarius beschaffet werden muß, (je nachdem es ihre Stärke erfordert, sie länger oder kürzer zu lassen, wiewohl es am rathsamsten ist, die am niedrigsten stehenden am längsten zu lassen,) bis auf 10 oder 12 Zoll verkürzt, — und dann der Mauer entlängs, wagerecht, auf beyden Seiten gleich viele Zweige, jeder 5 bis 6 Zoll weit von dem andern, mit Nägeln befestigt werden. Im folgenden Sommer thut dann ein jeder von diesen wagerecht geleiteten Zweigen abermahl neue Schüsse, — von welchen alsdenn alle vorn herauskommende, und überhaupt alle sowohl an der Vorderseite, als an der Rükseite des Baumes hervortreibende unregelmäßige Schüsse, mit allem Fleiß, und so früh, als es irgend möglich ist, weggenommen, — und die regelmäßigen jungen Schüsse, den ganzen Sommer über, nach ihrer

natürlichen

natürlichen Länge, fortgeleitet werden müssen; es wäre denn, daß man es, um eine etwanige leere Stelle je eher je lieber auszufüllen, nöthig finden mögte, hie und da, im May oder im Anfang des Junius, an einer nicht genugsam bekleideten Stelle einige derselben zu verkürzen, und diese dadurch zu zwingen, noch in diesem Sommer Seitenzweige zu treiben, — welche denn gleichfalls auf eben dieselbe Weise, wie die übrigen nicht verkürzten Schüsse von diesem Jahre, in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet, und allererst bey Gelegenheit des nächsten Winterbeschneidens verkürzt, und dann aufs neue regelmäßig befestigt werden müssen. Wenn denn die Bäume zwey oder drey Jahr alt sind, pflegen sie den Anfang zu machen, Früchte zu tragen.

Nach dieser Vorschrift muß man von einem Jahr zum andern fortfahren, die Anzahl der regelmäßigen Zweige zu vermehren, und auf beyden Seiten jährlich eine gleiche Anzahl beynahe wagerecht laufender Zweige zu ziehen, welche einer von dem andern 4 bis 5 Zoll weit entfernt seyn müssen, — bis endlich nach und nach die ganze Mauer, oder das ganze Geländer, von unten an, bis oben hinauf, regelmäßig bekleidet ist. Zu diesem Zweck muß man immerfort alle, sowohl vorn herauswärtstreibende, als auch ohnedem überflüßige Triebe, wie auch alle Wasserreiser, bey Gelegenheit sowohl des Sommer- als des Winterbeschneidens, recht glatt am Holze wegschneiden; in jedem Sommer eine hinreichende Anzahl regelmäßiger junger Schüsse, allenthalben am Baume, zu Fruchtreisern für das künftige Jahr beybehalten, und solche den ganzen Sommer durch nach ihrer natürlichen Länge fortleiten; diese bey dem Beschneiden im Winter, wenn ihrer zu viel sind, verdünnen, und die, welche am wenigsten regelmäßig stehen, wegschneiden; die beyzubehaltenden regelmäßigen aber, bis auf acht, oder zehen, bis zwölf Zoll, oder bis auf $1\frac{1}{2}$ oder 2 Fuß lang, oder noch länger, verkürzen, so daß man die

stärksten Schossen verhältnißmäßig am längsten lasse; und zulezt alle Zweige in der zuvor gemeldeten Weite mit Nägeln dicht an der Mauer, und regelmäßig befestigen.

Ich habe den Rath gegeben, man solle die zu Fruchtreisern für das künftige Jahr bestimmten Schüsse, den ganzen Sommer über, nach ihrer natürlichen Länge fortleiten, und sie nachher im Winter verkürzen. Dieses Verkürzen ist an ihnen, und den mehresten andern hauptsächlich an jungen Holze tragenden Bäumen, aus der Ursach nöthig, damit sie im folgenden Sommer aus ihren untern Augen Seitenzweige zu Fruchtreisern für das künftige Jahr treiben, welche sie sonst nur, wenn man ihnen ihre völlige Länge lassen würde, blos an ihrem obern Theile treiben, und dagegen ihr unterer Theil von Fruchtreisern entblößet bleiben würde. Die besten Fruchtreiser treiben hauptsächlich aus einjährigen Holze hervor, welches bey dem Beschneiden im vorhergehenden Winter beybehalten ist, und an eben demselben erzeugen sich nicht nur Früchte, sondern zugleich auch neue Fruchtreiser für das abermahl folgende Jahr.

§. 7.

Wartung und Behandlung der zu ihrer Vollkommenheit gekommenen Apricosenbäume an Mauern und Spalieren.

Die an Mauern und Spalieren stehenden Apricosenbäume treiben jährlich viele, theils überflüßige und unregelmäßige, theils gute und nuzbare neue Schüsse; und bedürfen also eines förmlichen Sommer- und Winterbeschneidens, um sowohl die unbrauchbaren neuen Schüsse wegzunehmen, als auch jährlich eine hinlängliche Anzahl neuer regelmäßiger Schüsse zu künftigjährigen Fruchtreisern aufzunehmen.

Die Absicht des Beschneidens im Sommer ist nur, die in diesem Sommer neu getriebenen Schüsse in Ordnung zu bringen, und theils die unbrauchbaren Triebe weg-

wegzunehmen, theils die brauchbaren beyzubehalten. Der Anfang damit muß, wo möglich, schon im May, oder doch so zeitig gemacht werden, als die überflüßigen und unregelmäßigen Triebe noch so jung und zart sind, daß man sie ohne Mühe mit dem Daumen abreiben kan; wenigstens aber so früh, ehe alle neue Schüsse so lang werden, daß sie den ganzen Baum in Verwirrung und Unordnung bringen. Nie aber muß man dabey vergessen, überall an dem Baume allezeit eine genugsame Anzahl junger regelmäßig stehender Seitenschüsse, und zwar dreymahl so viel, als nöthig seyn mögten, und also an jedem im vorigen Winter beybehaltenen, und nun Früchte tragenden Fruchtreise aufs allerwenigste zween oder drey neue Schüsse beyzubehalten, — damit bey dem Beschneiden im folgenden Winter eine genugsame Menge neuer Zweige vorhanden sey, aus welchen man Fruchtreiser für das folgende Jahr wählen könne. Wo aber aus einem Auge mehr, als ein Schuß hervorspriesset, und also eine Gabel ist, muß man nie mehr, als einen, stehen lassen. Ueberhaupt muß im Sommer kein anderes, als nur offenbar überflüßiges, oder unregelmäßig stehendes, oder zu frech wachsendes junges Holz, jedoch möglichst früh, und recht glatt am Holze weggenommen, und nur bey vorhandenen Lücken irgend ein junger Trieb bis auf wenig Augen verkürzt, — und die überall am Baume mit Fleiß in guter Anzahl gelassenen besten und regelmäßigsten Seitenschüsse, und vornemlich einige aus dem untern Theile des Baumes hervorgetriebene gute Schüsse, bis zu dem künftigen Winterbeschneiden, in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet werden. Auch muß man die Bäume nachher im Sommer, so lange sie noch zu wachsen fortfahren, zu wiederhohlten mahlen durchgehen, — um alle nachher aufs neue hervorspriessenden Triebe sogleich wegzunehmen, zufälligen Unregelmäßigkeiten abzuhelfen, und den ganzen Baum den ganzen Sommer über dicht und regelmäßig an der Mauer zu erhalten.

Das Beschneiden im Winter, welches den Zweck hat, daß das alte und junge Holz in ein allgemeines regelmäßiges Verhältniß gebracht werden soll, kan vom Ende des October, oder vom November an, bis in den Februarius oder Merz, ehe die Blumenknospen zu stark anschwellen, zu jeder beliebigen Zeit verrichtet werden. Damit man aber alles desto genauer untersuchen, das Messer ungehindert gebrauchen, und alle Zweige so leiten könne, wie es die allgemeine Uebereinstimmung des Ganzen erfordert, muß man, ehe man zum Werke selber schreitet, an den mehresten und vornehmsten Zweigen und jungen Schüssen die Nägel ausziehen.

Wenn nun die Arbeit selbst vorgenommen werden soll, muß man zu allererst den vorhandenen Vorrath der vorigjährigen neuen Schüsse untersuchen, und von diesen allenthalben an dem Baume eine hinreichende Anzahl der hofnungsvollesten und regelmäßigststehenden zu zu Fruchtreisern für das nächstfolgende Jahr auswählen, und an jedem im vorigen Winter beybehaltene wagerechten Zweige eines, oder zwey, wenigstens aber ein Fruchtreis beybehalten; — die übrigen überflüßigen aber, und alle gar zu schwachen Schüsse, desgleichen auch einen Theil der vorigjährigen Fruchtreiser, und die etwanigen nakten, und nicht mit jungen Holze versehenen Zweige, über einem schiklichern Seitenzweige oder jungen Schusse abnehmen, damit man Raum bekomme, das erforderliche junge Holz desto regelmäßiger zu ziehen; — auch die an den ausgewählten jungen Schüssen befindlichen etwanigen kleinen Nebenzweige glatt am Holze abnehmen, und jene, nach der dazu theils schon vorher gegebenen, theils noch zu gebenden Anleitung, um ein gutes Theil, den einen mehr, den andern weniger, verkürzen. — Z. E. die schwächern Schüsse müssen zu 6 oder 8 bis 10 Zoll lang, die von mittlerer Stärke zu 1 Fuß bis 15 Zoll, die stärksten aber nur zu $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß lang, verkürzt werden, — weil, wenn man starke Schüsse sehr

verkürzet, solche frech wachsendes unfruchtbares Holz treiben. Auch muß das Verkürzen durchaus nicht unterhalb allen Fruchtknospen, oder Blütaugen, welche sich von den länglichen und dünnen Holzknospen sehr leicht an ihrer aufgeschwollenen und stumpfen Gestalt unterscheiden lassen, geschehen; sondern eigentlich entweder dicht über einem Holzknospen, oder auch über einem doppelt kommenden Fruchtknospen, um aus demselben an der Spitze des Zweiges im nächsten Sommer ein Leitreis zu erhalten, und durch Hülfe desselben der Frucht desto zuverlässiger Nahrung zu verschaffen.

Auch müssen bey dieser Arbeit alle die kleinen, an zwey- oder dreyjährigen Holze sitzenden guten kleinen Augenträger sorgfältig geschonet, und nur die alten zu lang hervorstehenden Augenträger, wie auch alles todte Holz und alte Stümmel, weggeschnitten werden.

So bald das Beschneiden eines Baumes vollendet ist, muß derselbe sofort wiederum ganz regelmäßig an die Mauer angenagelt, und alle seine Zweige wiederum wagerecht, 4 bis 5 Zoll von einander, gerade und dicht und zierlich befestiget werden.

§. 8.

Bedeckung der Apricosenbäume an Mauern zur Zeit der Blüte, und Verdünnung ihrer Früchte.

Die Apricosenbäume blühen sehr zeitig im Frühjahr, und wenn dann schneidende Fröste, oder kalte Winde einfallen, und sie nicht bedekt sind, so leidet ihr Fruchtansatz oft großen Schaden. Um dieses zu verhüten, muß man den besten unter den an Mauern stehenden Sorten zur Zeit der Blüte einigen Schutz geben, und entweder Matten vor ihnen hernageln, oder zwischen ihren Zweigen herum Zweige von immergrünen Bäumen nageln, bis sich die jungen Früchte erst völlig angesezt haben, und keine Gefahr mehr für sie zu befürchten ist.

Die Apricosenbäume setzen oft mehr Früchte an, als sie nähren können. In diesem Fall müssen diese, so bald sie die Größe einer kleinen Kirsche oder einer Stachelbeere erlangt haben, ordentlich verdünnet; und an den kleinern Zweigen nicht mehr, als zwo bis drey, und an grössern Zweigen nicht mehr, als drey bis vier Früchte gelassen werden, u. s. w. nach dem Verhältniß der Stärke der Zweige.

Man gebraucht aber die zur Verdünnung abgebrochenen jungen Früchte nicht als unnütz wegzuwerfen. Denn sie sind, als die erste im Sommer vorkommende frische Frucht, in der Haushaltung zu Torten u. dgl. sehr gut zu gebrauchen.

§. 9.

Wartung der hochstämmigen Apricosenbäume.

Die hochstämmigen Apricosenbäume bedürfen eben so wenig, als die mehresten andern hochstämmigen Obstbäume, keines mühsamen Schnittes, oder mühsamer Wartung. Wenn ihr erster Schuß im ersten Jahre nach dem Oculiren verkürzt ist, und sie also an dem Gipfel des Schaftes regelmäßige Zweige, zur Bildung der Krone getrieben haben: so lasse man diese nachher frey fortwachsen, und sich rings umher in die Länge so ausbreiten, wie es ihre Natur mit sich bringt; und schneide an ihnen weiter nichts, als daß man nur einzelne zu lang zur Seite herausgehende Zweige verkürze, und ganz unregelmäßige oder die andern drängende Zweige, und das todte Holz wegnehme, welches jedoch im Winter geschehen muß. Ihre übrigen regelmäßigen Zweige und jungen Schüsse aber muß man ganz unverkürzt lassen. Und dann treiben sie, ohne hinzukommende künstliche Bemühung, nicht nur genugsames junges tragbares Holz, sondern auch genug Augenträger, und pflegen in einem ihnen günstigen Sommer sehr reichlich, und zugleich sehr feine Apricosen zu tragen.

III.

Azerolbaum.

(*) **Azerol- oder Neapolitanischer Mispelbaum, Welsche Nespeln, Lazerolen.** Crataegus Azarolus, *Linn.* Mespilus apii folio laciniato, *C. B.* **Engl.** The Azarole-thorn or Neapolitan Medlar. **Franz.** L'Azarolier, L'Azeralier.

§. 1.

Der Azerolbaum gehöret in Frankreich und Italien zu Hause. Er ist eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus,) welche den Namen Crataegus, oder Hagedorn führet, und nach des Ritters Linné Pflanzensystem in die zweyte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die er Icosandria Digynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche sehr viele dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und zween Staubwege haben; und wird von demselben so beschrieben: *Crataegus* (Azarolus) *foliis obtusis subtrifidis subdentatis*, d. i. *Crataegus* mit stumpfen, beynahe dreyfach getheilten, und am Rande etwas sägeförmigen Blättern. Er treibt an den Seiten seiner Zweige Büschel von großen weißen Blumen, auf welche große, rothe, eßbare, im Sept. zur Reife kommende Beeren von säuerlichen Geschmack folgen. (*)

§. 2.

Er macht einen aufrechten Stamm, treibt sehr unregelmäßige Zweige, und wächset 12 bis 15 Fuß hoch.

(*) Die sogenannten Azeroläpfel. In Frankreich und Italien findet man an ihnen einen Wohlgeschmack. Man isset sie gemeiniglich, ehe sie moll sind. **Hausv.** Die Früchte sind wie des gemeinen Weißdorn seine geformt, aber viel größer. Sie müssen so lange aufbehalten werden, bis sie teig sind, ehe man sie essen kann, wie die gemeinen Mispeln. *Diet.*

Seine Blätter haben mit denen vom gemeinen Weißdorn viel ähnliches, außer daß sie viel größer sind, und breitere Einschnitte haben. Er ist sehr dauerhaft. (*)

§. 3.

Wenn man ihn aus Saamen ziehen will, müssen die Steine schon im Oct. oder Nov. oder doch sehr zeitig im Frühjahr, in leichte Erde, entweder über das ganze Beet, oder in kleine Furchen gesäet, und 1½ Zoll hoch mit Erde bedekt werden. Sie liegen aber meistens bis in das folgende zweyte Frühjahr in der Erde, und müssen also bis dahin immer von Unkraut rein gehalten, — wenn sie aufgehen, zur Beschleunigung ihres Wachsthums, bey trokner Witterung fleißig begossen, — wenn sie ein oder zwey Jahr alt sind, im Herbst oder Frühjahr, in die Pflanzschule in 2 Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 1 Fuß weit, gepflanzt, — und nach drey bis vier Jahren, oder wenn sie 3, oder 5 bis 6 Fuß hoch sind, auf die ihnen bestimmte Stelle verpflanzt werden.

Man kan ihn auch auf junge Azerolstämme oculiren oder pfropfen. Gewöhnlich aber nimmt man dazu zweyoder dreyjährige aus Saamen gezogene Weißdornstämme. — Auch pflegen abgeschnittene Zweige von ihm Wurzel zu schlagen. (**)

(*) Für unser Climat ist er etwas weichlich, und will an einer warmen Mauer gegen Mittag stehen, und gegen die Kälte sehr in Acht genommen seyn, Hamsv.

(**) Der Azerolbaum erfordert übrigens eben dieselbe Behandlung, als der Darm- oder Elsbeerbaum.

IV. Ber=

IV.

Berberitzenstrauch.

(*) Berbers- oder Berbisbeeren, Saurach, Sauerdorn, Eßigdorn, Salsendorn, Weinnägelein, Weinschierling, Weinschädling, Erbsel, Erbsichdorn, Versich. Berberis vulgaris, *Linn.* Berberis dumetorum, *C. B.* **Engl.** The Berberry Tree, or Pipperidge Bush. **Franz.** L'Epine-Vinette. **Ital.** Crespino. **Holl.** Barberis, Suer-Sauze- of Zuiring - boom, Suerboom. **Schwed.** Berberis. **Dän.** Berberidse.

§. 1.

Der gemeine Berberitzenstrauch ist nicht nur als Fruchtstrauch wegen seiner Beeren, sondern auch als ein in Lustgebüschen sich gut ausnehmender Strauch beliebt. Er wird in Wäldern und Feldhecken wild wachsend angetroffen; ist aber, weil er ungemein viel Büschel von schönen rothen Beeren trägt, welche nicht nur in der Wirthschaft zum Einmachen u. dgl. sehr beliebt sind, sondern sich auch in Lustgebüschen auf dem Stamme überaus schön ausnehmen, schon seit langer Zeit in die Gärten aufgenommen. Er gehöret nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die erste Ordnung der sechsten Pflanzenclasse, welche den Namen Hexandria Monogynia führet, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche sechs Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben; und wird von demselben so beschrieben: *Berberis* (Vulgaris) *pedunculis racemosis*, d. i. *Berberis* mit traubenförmigen Blumenstielen; auf deren Blumen kleine, glänzend rothe, längliche, und büschelweise sitzende Beeren folgen, deren jede zween steinharte Kerne enthalten, und welche im Herbst reif werden.

§. 2.

Es giebt von ihm folgende Sorten: 1. Common Red Berberry with stony seeds, or Common Red-fruited Berberry,

berry, d. i. gemeine rothe Berberitzen mit steinharten Kernen. 2. Red Berberry without stone, or Stoneless Berberry, d. i. Berberitzen ohne Kern. 3. White Berberry, d. i. weiße Berberitzen. 4. Black sweet Berberry, d. i. schwarze süsse Berberitzen. Von diesen vier Sorten sind die beyden ersten, welche rothe Beeren tragen, für den Fruchtgarten die vorzüglichsten; doch ist die zweyte Sorte, welche keine Kerne hat, zum wirthschaftlichen Gebrauch, und besonders zum Einmachen, die beliebteste. Die Beeren von allen beyden haben, wenn sie völlig reif sind, eine schöne rothe Farbe, und einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack; und werden nicht nur allgemein für ein auserlesenes und sehr gesundes Eingemachtes gehalten, sondern ihre Beerenbüschel werden auch zur Garnirung der Schüsseln sehr gesucht. Beyde Sorten sind es also werth, daß man einigen hochstämmig gezogenen Bäumen von einer jeden von ihnen, um ihrer Früchte willen in einem wohleingerichteten Garten eine Stelle gönne.

§. 3.

Der Berberitzenstrauch erlanget nur eine mäßige Höhe, und wird nur 10 bis 12 Fuß hoch. Seine Zweige sind mit spitzigen Dornen besezt. Seine Blätter sind klein, und oval. Seine gelben sechsblättrigen Blumen, und seine Beeren, erscheinen an der Seite der jungen Zweige in lockern Traubenbüscheln.

Alle zuvor genannten Sorten von ihm sind sehr dauerhaft, und kommen allenthalben gut fort, es sey in einem Garten, oder in einem Baumgarten, oder in einem Strauchlustgebüsche.

Wenn man ihn um seiner Beeren willen ziehet, muß er vollhochstämmig, oder halbhochstämmig, mit einem einzelnen, 4, 5, oder 6 Fuß hohen Schaft, und so gezogen werden, daß er an dem Gipfel des Schaftes Zweige treibe, und eine regelmäßige Krone mache. Wenn

er

er dann in einem Garten einzeln, 15 bis 20 Fuß weit, stehet, so trägt er überaus reichlich Früchte, welche im Sept. und Oct. brauchbar werden.

§. 4.

Erziehung der Berberitzensträucher.

Sie können entweder aus Wurzelausschüssen, oder durch Absenker, oder aus Kernen gezogen werden. Bey den beyden ersten Methoden ist man aber sicherer, daß jede Sorte in ihrer ächten Art bleibt, und am allersichersten bey der Fortpflanzung durch Absenker.

Wenn man sie aus Wurzelausschüssen ziehen will, muß man ihre Ausläufer, deren sie sehr viele treiben, im Herbst ꝛc. so gut bewurzelt, als möglich ist, ausgraben; solche in eine Pflanzschule in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen pflanzen; sie mit einem einzelnen Schafte in die Höhe gehen lassen; und ihnen bis zur Höhe von 4, 5 bis 6 Fuß hoch alle Seitenzweige nehmen; und den Schaft entweder schon dann oben abschneiden, damit er um den Gipfel Zweige treibe, und eine sich umher ausbreitende Krone mache, oder denselben auch erst noch höher werden lassen.

Wenn man sie aus Absenkern ziehen will, müssen junge leztjährige Zweige im Herbst oder Winter ꝛc. 3 Zoll tief in die Erde gebeuget werden, und über der Erde aufrecht stehen. Diese pflegen im folgenden Herbst schon genugsam Wurzeln getrieben zu haben, und müssen dann von dem Mutterstocke abgeschnitten, reihenweise in die Pflanzschule gepflanzt, und eben so behandelt werden, wie in Ansehung der Wurzelausschüsse gelehret ist.

Wenn man sie aus Saamen ziehen will, müssen im Herbst reife Beeren in 1 Zoll tiefe Furchen, oder auch nach wohl etwas tiefer, gesäet werden. Weil solche aber meistens erst im zweyten Frühjahr nachher hervorzukeimen pflegen, müssen die Reihen den Sommer über

feucht gehalten werden. Wenn die jungen Stämme nachher ein Jahr alt sind, können schon die stärksten ausgehoben, in die Pflanzschule gesezt, und dann nach der zuvor gegebenen Vorschrift hochstämmig gezogen werden.

§. 5.

Verpflanzung in den Garten, und Wartung.

Wenn die jungen Stämme in der Pflanzschule 4 oder 5 Fuß und darüber, hoch geworden sind, können sie vom November bis in den Merz zu jeder Zeit förmlich verpflanzt werden; entweder in den Garten, oder in den Baumgarten, 12 oder 15 Fuß weit, oder in Lustgebüsche ꝛc.

Sie gebrauchen nachher nur wenig Wartung. Man lasse sie nur am Gipfel freywillig, und beynahe nach ihrem natürlichen Triebe, Zweige treiben; schneide nur einzelne zu frech wachsende Schüsse, oder die unregelmäßig und quer über die andern wegwachsenden Zweige weg; verkürze nur einzelne zu weit herumschweifende Zweige; lasse nur an ihrem Schafte keine Nebenschossen, und aus ihren Wurzeln keine Ausläufer aufkommen; und lasse dagegen alle ihre regelmäßigen Zweige ohnverkürzt. Und sie werden dann von selbst eine reichlich tragende Krone machen.

V.

Birnbaum.

(*) Pyrus communis, *Linn.* Pyrus ſativa, *C. B.* **Engl.** The Pear Tree. **Franz.** Le Poirier. **Ital.** Pere. **Holl.** Peer. **Schwed.** Päron. **Dän.** Pæretræ.

§. 1.

Der Birnbaum iſt eine Pflanzenart (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus,) welcher der Ritter Linné den Namen Pyrus beygelegt, und zu welcher er, nebſt dem Birnbaume auch den Apfelbaum und den Quittenbaum geordnet hat; und gehöret nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenclaſſe, welche er Icoſandria Pentagynia nennet, und die diejenigen Pflanzen unter ſich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und fünf Staubwege haben.

Ohngeachtet es von ihm, eben wie von dem Apfelbaume, unzählig viel Sorten oder Spielarten (Varietas) gibt, ſo macht er dennoch nur eine einzelne Pflanzenart aus, welche der Ritter Linné ſo beſchreibt: *Pyrus* (Communis) *foliis ſerratis, pedunculis corymboſis*, d. i. *Pyrus* mit ſägeförmig gezähnten Blättern, und in Form eines flachen Strauſſes zuſammengeſezten Blumen; welche weiß und fünfblättrig ſind, und einen Fruchtknoten unter ſich haben, welcher zu einer nach ihrem Stiele zu verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird.

§. 2.

Es gibt unzählig viel Sorten von Birnen, welche aber insgeſammt von einer gemeinſchaftlichen Mutterart abſtammen, und in drey Claſſen, nemlich in Sommer- Herbſt- und Winterbirnen eingetheilet werden können,

— und

— und vom Jul. an bis in den Oct. eine nach der andern zur Reife kommen.

a) Sommerbirnen.

In die Classe der Sommerbirnen gehören alle frühe Birnen, welche nach der verschiedenen Natur einer jeden Sorte vom Jul. bis zum Sept. zur Reife kommen, und unmittelbar auf dem Baume zum Essen reif werden; sich aber, so bald sie völlig reif sind, nicht gar lange, sondern sich zum Theil nur einige wenige Tage, und zum Theil nicht länger, als acht oder vierzehen Tage halten.

1. *Little yellow Musk Pear*, d. i. kleine gelbe Muscatellerbirn, reif im Jul.

(*) Little Musk Pear, *Maw. Mill. Hanb.* Small Muscat Pear, *West.* Petit Muscat, Septen-Gueule, *du Ham.* In England gewöhnlich Supreme, *Mill.* Eine kleine, rundliche, gelbe Birn, von einem Bisam Geruch, schätzbar wegen ihrer frühen Reife, reif im Anfang oder der Mitte des Jul. *Maw.* Wächset gewöhnlich in großen Büscheln; ist mehr rund, als lang; hat einen kurzen Stiel; muß gepflückt werden, ehe sie zu reif ist; hält sich nur wenig Tage, *Mill.* Schmelzend; wird am besten an Spalieren, oder an Mauern, *Hanb.*

2. *Green Chissel Pear.* Mitte, oder Ende Jul.

(*) Magdalen Pear, *West.* Poire hâtiveau, i. e. The Hasting Pear, *Mill.* Madeleine, Citron de Carmes, *du Ham.* Eine kleine, beynahe längliche, hellgrüne Birn, schmelzend, sehr saftig, angenehm von Geschmack, *Maw.* Dünnschälig; weißlich grün, wenn sie reif ist; von zuckerhaften Geschmack, so lange sie noch nicht zu reif ist; wird leicht mehlig, *Mill.* Mittelmäßig groß; trägt zwergbäumig, oder an einer Mauer sehr voll, *Hanb.*

3. *Catharine Pear*, d. i. Catharinenbirn. Ende Jul. und Anfang Aug.

(*) Wird sonst nirgends angeführet.

4. *Red Muſcadelle Pear*, rothe Muſcatellerbirn. Ende Jul. und Anfang Aug.

(*) Oder Faireſt Supreme, *Maw.* Supreme, *Hanb.* Supreme, Belliſſime d'été, *du Ham.* Oder Muſcadelle rouge, *Mill.* Eine mittelmäßig große, ſchöne, rothgeſtreifte, gelbe Birn, etwas feſt, brüchig, ſaftig, von erhabenen Geſchmack, *Maw.* Groß, halbſchmelzend; von erhabenen Geſchmack, ehe ſie zu reif iſt; wird leicht mehlig; trägt gewöhnlich zweymahl, am Ende des Jul. und im September; die vom Sept. ſind aber ſelten wohlſchmekkend, *Mill.* Dünnſchälig; wird gleich faul, ſo bald ſie reif iſt; trägt ſehr voll, *Hanb.*

5. *Jargonelle Pear*, groß und fein, reif in der Mitte des Aug.

(*) Führet in England, durch eine Verwechſelung, irrig den Namen Cuiſſe Madame, *Maw. Mill.* Jargonelle, *du Ham.* Eine feine, große, längliche, glatte, gelblich grüne Birn, an der Sonnenſeite bisweilen roth gefärbt, von feſten Fleiſch, ziemlich ſaftig, von angenehmen, jedoch eben nicht erhabenen Geſchmack; wird, ſo bald ſie völlig reif iſt, bald mehlig; iſt aber eine große hübſche Birn, und trägt ſehr voll; verdienet beſonders zum Marktverkauf in Menge gezogen zu werden, gleichwie ſie zu dieſem Zweck um London auch häufig zu finden iſt, *Maw.*

6. *Cuiſſe Madame or Windſor Pear*, groß und und ſchön, reif in der Mitte und am Ende Aug.

(*) Oder Lady's thigh, wird aus einer Verwechſelung mit der vorhergehenden in England irrig Jargonelle genannt, *Maw. Mill.* Cuiſſe Madame, *du Ham.* Eine große, lange, pyramidenförmige, braungrüne Birn, an der Sonnenſeite ein wenig braun, von feinen, brüchigen, ſaftigen Fleiſch, von ſehr delicaten erhabenen Geſchmack; iſt die beſte Sommerbirn in der ganzen Welt, und trägt ſehr voll, nicht nur hochſtämmig, ſondern auch an Spalieren und Mauern, reif im Anfang oder der Mitte des Aug. *Maw.* Mit langen Stiel, dicker Schale, biſamartig, *Mill.*

Windſor Pear, d. i. Windſor Birn, iſt nach *Maw.* und *Mill.* eine von der Cuiſſe Madame unterſchiedene Birn,

groß, länglich, gegen die Krone zu merklich aufgeschwollen, grünlich gelb, von mürben Fleisch, wird aber bald mehlig, reif in der Mitte oder am Ende des August, der Jargonelle sehr ähnlich, aber kürzer, und gegen die Krone zu mehr aufgeblasen, *Maw.* Glattschalig, nichts nütz, *Mill.*

Jargonelle und *Cuisse Madame* sind keine verschiedene Sorten, sondern nur Spielarten einer und eben derselben Sorte, welche an einer nördlichen Mauer grün ist, — auf Zwergbäumen und an westlichen Mauern grünlich gelb, und auf der andern Seite mit braun oder Eisenfarbe vermischt, — in einer guten Lage an der Sonnenseite gelb mit roth gefleckt; eine der besten Sommerbirnen, *Hanb.*

7. *Early Russelet Pear*, d. i. Frühe Russelet. Mitte des Aug.

(*) Skinless Pear, oder Flower of Guigne, oder Early Russelet Pear, in Frankreich Poire sans Peau, und Fleur de Guigne, auch Roussélet hâtif, *Mill.* Eine mittelmäßig große, längliche, röthliche Birn, schmelzend, voll zuckerhaften Saftes, *Maw.* Von äußerst dünner Schale, *Mill.* Von glatter Schale, an der von der Sonne abgekehrten Seite grünlich gelb, von zarten bisamartigen Fleisch, trägt sehr voll, sowohl hoch- als zwergstämmig, und an Mauern, *Hanb.* Nach *du Ham.* ist die Roussélet hâtif ou Poire de Chypre, ou Perdreau, eine von der Poire sans peau, ou Fleur de Guignes ganz unterschiedene Sorte.

8. *Great Blanquette Pear*, d. i. große Blanquette. Mitte des Aug.

(*) Gros Blanquet rond, *du Ham.* Auch Mussette d'Anjou, Engl. Bagpipe Pear of Anjou, *Mill.* Grosse Blanquette, *Maw. Kal.* Eine große, rundliche, gelblich grüne, glatte Birn, von mürben, saftigen Fleisch, und erhabenen Geschmack, reif im Anfang oder der Mitte des Aug. *Maw.* Mit kurzen, dicken, getüpfelten Stiel, *Mill.* Wird von manchen der Cuisse Madame gleich geachtet, *Hanb.*

9. *Little Blanquette Pear*, d. i. kleine Blanquette. Mitte oder Ende Aug.

(*) Small Blanquet, *West.* Petit Blanquet, ou Poire à la Perle, *du Ham.* Blanquette or Muſk Blanquette, *Mill.* Eine kleine, rundliche, glatte, gelblich grüne Birn, *Maw.* Von kurzen und etwas dünnen Stiel, zarten Fleiſch, von erhabenen Biſamgeſchmack, *Mill.* Wird acht bis zehen Tage ſpäter reif, als die vorhergehende, *Hanb.*

10. *Musk Robine Pear.* Reif am Ende des Aug.

(*) Amber Pear, *Hanb.* Auch Queen's Pear, und Virgin of Xaintogne, *Mill.* Roberts Muſcat Pear, *West.* Muſcat-Robert, ou Poire à la Reine, ou Poire d'Ambre, *du Ham.* auch Pucelle de Xaintogne, *Mill.* Eine kleine, rundliche, kreuſelförmige, gelbliche Birn, zart, ſüß, biſamhaft, reif in der Mitte oder am Ende des Aug. *Maw.* Das Fleiſch hält das Mittel zwiſchen ſchmelzend und brüchig, trägt ſehr voll, *Mill.* Fein bernſteinfärbig, mürbe, am beſten zwergſtämmig, oder an einer Mauer, *Hanb.* (Verglichen mit No. 91.)

11. *Auguſt Muſcat Pear*, d. i. Auguſt-Muſcateller. Ende des Aug.

(*) Royal Pear, *Hanb.* Auch Averat Pear und Robine; Franz. Muſcat d'Aouſt, ou Poire d'Averat, ou Poire Royale, *Mill.* Robine, ou Royale d'été, *du Ham.* Eine große, kugelrunde, weißlich gelbe Birn, brüchig, zuckerhaft, parfümirt, eine der beſten Sommerbirnen, *Maw.* Rundlich platt, wie eine Bergamotte, mit langen, geraden und ein wenig getüpfelten Stiel, und ein wenig tief liegenden Auge, mit glatter Schale, und zwar brüchigen, jedoch nicht harten Fleiſch, trägt ſehr voll, *ill.* Macht nach Hrn. Salzmann mit der vorhergehenden nur eine Sorte aus, ſind aber zwo unterſchiedene Sorten nach *du Ham. Maw. ill.* und *Abercromb.* Die in *Maw. Kal.* vorkommende Groſse Muſcat iſt vielleicht dieſe Auguſt Muſcat.

12. *Orange Musk Pear.* Reif am Ende des Aug.

(*) Orange musquée, *du Ham.* Muſk Orange, *West.* Eine große, runde, gelbe Birn, iſt aber nur dann gut, wenn ſie, ſo bald ſie nur ein wenig reif iſt, vom Baume gegeſſen wird, *Maw.* Mittelmäßig groß, gelb, oft ſchwarzbraun oder ſchwärzlich getüpfelt, ſaftig und parfümirt,

Hanb. Miller führt zwo Orange Muſk Birnen an: a) Pyrus ſativa fructu æſtivo globoſo ſeſſili moſchato, maculis nigris conſperſo, *Tourn.* Mittelmäßig groß, kurz, kugelrund, gelblich, mit ſchwarz getüpfelt, müſkirt, wird aber leicht trocken und würgend; reif im Aug. b) Pyrus ſativa, fructu æſtivo turbinato, e viridi albo, *Tourn.* Groß, rund, wie eine Bergamotte, grün, ſchmelzend, faulet aber leicht auf dem Baume, und alſo nicht ſo viel werth, als einige andere Sorten. Reif am Ende des Auguſt, *Mill.*

13. *Perfumed Pear.* Reif am Ende des Aug.

(*) Auguſt Perfume, *West.* Parfum d'Aout, *du Ham.* Auch Poire de Parfumé, *Mill.* Eine mittelmäßig große, runde, dunkelrothe Birn, braun getüpfelt, ſchmelzend und parfümirt, *Maw.* Mit etwas dicker und rauher Schale, ſchmelzend, aber trocken, *Mill.* Kugelrund, nicht ſehr ſaftig, lieblich, *Hanb.*

14. *Red Orange Pear.* Reif am Ende des Aug.

(*) Orange rouge, *du Ham.* Eine mittelmäßig große, kugelrunde Birn, an der Sonnenſeite roth gefärbt, und an der andern grün, ſchmelzend, von erhabenen Geſchmack, *Maw.* Grünlich, an der Sonnenſeite purpurfärbig, mit zuckerhaften, ein wenig parfümirten Safte, tiefen Auge, und kurzen Stiel, *Mill.* Rundlich, ſehr ſaftreich, *Hanb.*

15. *Summer Bon Chretien Pear.* Sommer Bon Chretien. Im Anfang des Sept.

(*) Oder Good Chriſtian, *Maw.* Bon Chrétien d'été, ou Gracioli, *du Ham.* Eine feine, große, längliche Birn, ſchön roth gefärbt an der Sonnenſeite, an der andern weißlich, brüchig, von ſehr erhabenen Geſchmack, *Maw.* Glatt, und dünnſchalig, hält das Mittel zwiſchen brüchig und zart, ſehr ſaftreich, parfümirt, *Mill.* An der andern Seite grünlich gelb, trägt ſehr ſchlecht, *Hanb.*

16. *Summer Bergamot Pear.* Sommerbergamotte, in der Mitte des Sept.

(*) Summer Bergamy, *Hanb.* Auch wohl Hamdens Bergamot, *Mill.* Bergamotte d'éte, ou Milan de Beuvriere, *du Ham.*

Ham. Eine etwas große, rundplatte, grünlichgelbe Birn, schmelzend und zuckerhaft, *Maw.* An beyden Enden, gleich einem Apfel, etwas vertiefet, von erhabenen parfümirten Safte, *Mill.* Es gibt davon viel Sorten, welche von denen, welche sie zuerst bekannt gemacht, den Namen führen, und zwar an Größe unterschieden, jedoch an Gestalt sich ähnlich sind. Sie sind insgesammt von geringerer Güte, als die Herbstbergamotte, *Hanb.*

17. *Orange Summer Bergamot Pear*, reif am Ende des Sept.

(*) Orange Bergamot. Eine große, rundplatte, gelbe Birn, an der Sonnenseite röthlich, brüchig, voll parfümirten Saftes, *Maw.* Orange Bergamy, davon gibt es zwo bis drey Sorten; die berühmteste ist die Royal Orange Bergamot, welche gelb, und an der Sonnenseite roth gefleckt ist, da hingegen die andern grün, oder grünlich gelb sind. Sie sind alle mittelmäßig groß, und gerathen nicht nur hoch-, sondern auch zwergstämmig, und an Mauern, *Hanb.*

18. *Rose Water Pear*, Rosenwasserbirn. In der Mitte des Sept.

(*) Rose Pear, *Hanb.* Caillot-rosat, *Mill.* Eine mittelmäßig große, kugelrunde, bräunlich rothe, rauhe Birn, brüchig, von erhabenen Geschmack, *Maw.* Groß, rund, mit kurzen Stiel, gleich einem Apfel am Stiel vertiefet, braun, sehr süß von Saft, *Mill.* Es gibt davon zwo bis drey Sorten, sie sind aber alle mittelmäßig groß, wie Bergamotten gestaltet, an der Sonnenseite purpurfärbig oder roth, und an der andern gelblich grün, schmelzend, saftig, und von Geruch, wie Rosenwasser; tragen gut auf hochstämmigen Bäumen, büschelweise, einige Sorten haben kurze, andere haben lange Stiele, einige haben festeres Fleisch, einige weniger Geruch, alle aber delicat, *Hanb.*

19. *Salviati Pear.* Reif im Sept.

(*) Salviati, *du Ham.* Eine große, kugelrunde, platte Birn, an der Sonnenseite röthlich und gelb, und an der andern weißlich, zart, von angenehmen Geschmack, reif im Anfang des Sept. *Maw.* Artig groß, rund, der Besideri

an Gestalt, aber nicht an Farbe ähnlich, mit sehr langen dünnen Stiel, am Auge und Stiel ein wenig vertiefet, rauhe Schale, zuckerhaft und parfümirt, *Mill.* Am besten zwergstämmig, oder an Mauern, mag aber auch hochstämmig gezogen werden, *Hanb.*

20. *Crawford Pear*, reif im Sept.

(*) Eine mittelmäßig große, weiße Birn, schmelzend, süß von Saft, angenehm von Geschmack, trägt sehr voll, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

21. *Green Musk Pear*, d. i. grüne Muscatellerbirn, reif im Sept.

(*) Eine längliche, kleine Birn, grün, oft braun getüpfelt, brüchig, voll von sehr erhabenen, pikanten, parfümirten Saft, wird gewöhnlich an Mauern, oder auch zwergstämmig gezogen, trägt in gewissen Lagen auch hochstämmig gut, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

22. *Long stalked Blanquette Pear*, d. i. Blanquette mit langen Stiel. Reif im Sept.

(*) Blanquet à longue queue, *du Ham.* An Gestalt der kleinen Blanquette No. 9. etwas ähnlich, aber von größern Auge, und oben mehr vertiefet, gegen den Stiel etwas dicker, und ein wenig gebogen, von sehr glatter Schale, weiß, an der Sonnenseite bisweilen ein wenig gefärbt, hält das Mittel zwischen schmelzend und brüchig, sehr saftreich und zuckerhaft, reif in der Mitte des August, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

23. *Pear Piper.* Reif im Sept.

(*) Eine kleine, längliche, gelblich-grüne Birn, schmelzend, saftig, delicat, trägt sehr voll, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

24. *St. James's Pear*, d. i. Sanct Jacobsbirn, reif im Sept.

(*) Führet ihren Namen von der Zeit ihrer Reife. Eine kleine, grünlich-gelbe Birn, an der Sonnenseite ein wenig roth, saftreich, lieblich, wird aber bald mehlig, und faul, trägt

trägt hochstämmig gut, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

25. *Lemon Pear*, d. i. Limonienförmige Birn. Reif im Sept.

(*) Eine kleine, ovale, meist Limonienförmige, gelbe Birn, an der Sonnenseite ganz wenig roth, schmelzend, süß, müskirt, trägt sehr voll, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

26. *Red Admirable Pear*, groß, reif im Sept.

(*) Eine große, kugelrunde Birn, an der Sonnenseite karmesinroth, *Maw.* Zart, voll von süßen, delicaten Saft, kan an Mauern, oder zwerg-, oder hochstämmig gezogen werden, *Hanb.*

b) Herbstbirnen.

Die Classe der Herbstbirnen begreift solche Birnen unter sich, welche um das Ende des Sept. oder den Anfang des Oct. eßbar werden, und solches bis in den Nov. oder Dec. bleiben. Sie sind meistens artig groß, und zum Theil sehr feine Birnen. Die auserlesensten von ihnen sind folgende:

27. *Autumn Bergamot Pear*, d. i. Herbstbergamotte. Reif am Ende des Sept. und im Anfang des Oct.

(*) Bergamotte d'Autumne, *du Ham.* Eine, mittelmäßig große, rundliche, glatte, gelblich-grüne Birn, an der Sonnenseite schwachroth gefärbt, schmelzend, von erhabenen parfümirten Geschmack, bleibt gut bis zum Ende des Nov. *Maw.* Kleiner, als die Sommerbergamotte, aber fast eben so gestaltet, trägt sehr voll, *Mill.* Es gibt davon mehr Sorten, welche an einer Mauer früher reif werden; daher man sie denn nicht nur an Mauern, sondern auch an Spalieren, und hochstämmig haben muß, *Hanb.*

28. *Brown Beurre Pear.* Eine sehr feine Birn, reif im Anfang des Oct.

(*) Auch Beurre de Roy Pear, *Maw.* Brown Buree, *Hanb.* Eine feine, große, längliche, bräunliche, braun und grünliche Birn, sehr schmelzend, saftig und zuckerhaft, eine der feinsten Herbstbirnen, hält sich bis in den Dec. *Maw.* Verändert sich in der Farbe und Größe nach der Beschaffenheit der Lage, *Hanb.* Scheinet zu seyn Doyenne gris, *du Ham.* Grey Dean's Pear, *West.*

29. *White Beurre Pear.* Reif im Anfang oder der Mitte des Oct. und im Nov.

(*) Dean Pear, *Hanb. Mill.* Auch Saint Michael, White Autumn Butter Pear, Snow Pear, Good Graft, Carlisle and Valentia, *Mill.* Doyenne, ou Beurre blanc, ou St. Michel, ou Bonne-ente, *du Ham.* Auch Poire de Neige, *Mill.* Eine große, rundliche, kreuselförmige, weißlich gelbe Birn, schmelzend, sehr saftig, und gut, reif im Anfang des Oct. hält sich bis in den Nov. *Maw.* Glatt, hält sich, vom Baume abgenommen, nicht viel länger, als acht Tage, sondern wird leicht mehlig, bedeutet nicht viel, trägt sehr voll, *Mill.* Länglich, grünlich gelb, an der Sonnenseite ein wenig braun, müskirt, hält sich nicht, und ist deswegen eine der geringsten Herbstbirnen, *Hanb.*

30. *Red Beurre Pear.* Rothe Butterbirn, reif im Anfang oder der Mitte des Oct.

(*) Red Buree, *Hanb.* Red Butter Pear, auch Gray Butter und Green Butter Pear, in Frankreich Beurré rouge, l'Amboise, Beurré gris, Beurré vert, in der Normandie Isambert, *Mill.* Graue Butterbirn, in Hamburg Isambert, *Henn.* Beury or Butter Pear, *West.* Eine große, längliche, röthliche Birn, schmelzend, und sehr fein, *Maw.* Sehr saftreich und süß, eine der besten Birnen, wenn sie vom Baume gegessen wird, meistens braun. Ihre unterschiedenen Benennungen rühren von ihrer unterschiedenen Farbe her, welche in mancher Lage, oder auch nach Beschaffenheit des Pfropfstammes anders, und auf Kernstämmen gemeiniglich brauner ist, als auf Quittenstämmen, daher man denn verschiedene Sorten daraus gemacht hat, *Mill.* Kan früh im Oct. gepflückt werden, und wird dann theils sogleich, theils binnen sechs Wochen auf dem Lager nach und nach reif, so daß man sie oft noch später, als in der Mitte des Nov. hat. Ist eine

der

der besten Herbstbirnen, muß an eine Mauer gepflanzt werden, *Hanb.*

31. *Swiss Bergamot*, Schweizer Bergamotte. Reif am Ende des Sept.

(*) Bergamotte Suisse, *du Ham.* Eine mittelmäßig große, rundliche, grünliche Birn, mit roth fein gestreift, schmelzend, ziemlich wohlschmeckend, eßbar bis in den Nov. *Maw.* Saftreich, aber nicht so erhaben parfümirt, als die Sommer- und Herbstbergamotte, etwas runder, als diese lezte, die Schale hart oder rauh anzufühlen, *Mill.* Trägt sowohl hochstämmig, als auch sonst, voll, *Hanb.*

32. *Great Russelet Pear.* Große Russelet. Reif am Ende des Sept.

(*) Poire du Rousselet, i. e. The Russelet Pear, *Mill.* Eine große, längliche, braun und röthliche Birn, bisweilen getüpfelt, zart von Fleisch, von erhabenen Geschmack, reif in der Mitte oder am Ende des Sept. *Maw.* An der Sonnenseite schwarzroth, mürbe, ohne starkes Kerngehäuse; von lieblich parfümirten Saft, wenn sie gepflückt wird, ehe sie zu reif ist; wird am Spalier größer, als auf hochstämmigen Bäumen, *Mill.* Dick, an der von der Sonne abgekehrten Seite grünlich mit gelb vermischt, in ungünstigen Jahrgängen unschmakhaft. Es gibt mehr Spielarten von ihr, sie werden aber nur in einer warmen Lage und bey günstiger Witterung gut, *Hanb.*

33. *Monsieur John Pear*, d. i. Herrn Johannes Birn. Reif am Ende des Oct. bis Dec.

(*) Messire Jean, *Mill.* Eine etwas große, fast runde, aufgeblasene, braune Birn, mit rauher Schale, von delicaten brüchigen Fleisch, *Maw.* Es gibt von ihr verschiedene, zwar nicht am Geschmack, aber doch in der Farbe unterschiedene Sorten, welche unter dem Namen Brown Monsieur John, (ist die jezt beschriebene,) White Monsieur John, (Messire Jean blanc, *Mill.*) und Grey Monsieur John, (Messire Jean gris, *Mill.*) bekannt sind. Sie werden auch hochstämmig reif, am besten aber zwergstämmig, oder gegen Mauern, *Hanb.* Muß auf Kern stämme

gepfropft, und in einen weder zu nassen, noch zu trocknen Boden gepflanzt werden. Auf Quittenstämmen wird sie leicht steinig, und in sehr troknen Boden bleibt sie klein, und untauglich, *Mill.* Messire Jean doré des *du Ham.* Golden Messire John, *West.* wird eine gelbe Spielart von ihr seyn.

34. *Swan's Egg Pear*, d. i. Schwaneney Birn. Am Ende des Oct. und im Nov.

(*) Eine mäßig große, eyerförmige, schwarzgrüne Birn, an der Sonnenseite bräunlich, überaus saftig, und von angenehmen Geschmack, bleibt beynahe bis Weyhnachten ziemlich gut, *Maw.* Läßt sich auf allerley Art ziehen, ist eine der besten Birnen, *Hamb.*

35. *Cresane Pear.* Crasanne. Groß und fein. Ende Oct. bis Dec.

(*) Crasan Pear, *West.* Crasane, *Hamb.* Crasanne-Bergamotte, ou Crasanne, *du Ham.* Auch Beurré Plat, i. e. The flat Butter Pear, *Mill.* Eine große, etwas kugelrunde, platte, grünlich-gelbe, braune Birn, mit dem Blütauge in einer tiefen Grube, außerordentlich zart und süß, und gewiß die feinste Herbstbirn, *Maw.* Mit langen Stiel, pikanten und lieblichen Saft, muß an einer Mauer stehen, *Hamb.* Mittelmäßig groß, mit rauher Schale, butterhaft, *Mill.*

36. *Muscat Fleury Pear.* Oct. bis Dec.

(*) Auch Flowered Muscat und Long stalked Muscat of the Autumn, in Frankreich Muscat fleuri und Muscat à longue queüe d'Automne, *Mill.* Herbstmuscateller mit langen Stiel, Salzm. Eine etwas kleine, kugelrunde, bräunlich-rothe Birn, mit langen Stiel, zart, von erhabenen Geschmack, *Maw.* Wird unter den Muscatellerbirnen für die beste gehalten, trägt sehr voll, *Hamb.* Mittelmäßig groß, *Mill.*

37. *Rousseline Pear.* Russeline. Ende October und November.

(*) Auch Long stalked late Autumnal Muscat, d. i. Späte Herbstmuscateller mit langen Stiel, *Maw.* Long-stalked Muscat

Muſcat of the end of Autumn, *Hanb.* La Rouſſeline, und in dem Gouvernement von Touraine Le Muſcat à longue queüe de la fin d'automne, von einigen Gärtnern in England irrig Brute-bonne genannt, *Mill.* Eine große, längliche Birn, mit langen Stiel, an der Sonnenſeite röthlich, zart, von einen Biſamgeſchmack, *Maw.* Mit glatter Schale, von der Sonne ab grünlich gelb, an der Sonnenſeite dunkelroth, mit einigen grauen Tüpfeln, fängt in der Mitte bald an zu faulen, *Mill.* Scheinet die Rouſſeline des *du Ham.* nicht zu ſeyn.

38. *Marquis's Pear.*

(*) Marchioneſs Pear, *West.* Marquiſe, *du Ham.* Eine feine, große, aufgeblaſene, oben flache, grünlich-gelbe Birn, mit rothen Puncten matt getüpfelt, von zarten, guten Fleiſch, eßbar im Nov. und Dec. *Maw.* Schön, oben platt, weiter herunter aufgeblaſen, und nach dem Stiele zu immer dünner, ſehr ſaftreich, trägt ziemlich gut, ſowohl hoch- als zwergſtämmig, und an Mauern, *Hanb.* Mit einem kleinen, ausgehöhlten Auge; taugt ſelten, wenn ſie beym Reifen nicht gelb wird; im troknen Boden hat ſie faſt die Geſtalt einer feinen Blanquette, in ſehr fetten und feuchten Boden aber wird ſie größer, *Mill.*

39. *Autumn Verte longue Pear.* Oct. bis Dec.

(*) Verte longue, Long green Pear, or Autumn Mouth-water, *Maw.* Verte-longue, ou Mouille-bouche, *du Ham.* Schmalzbirn, Salzm. Eine große, lange, ſehr grüne Birn, ſchmelzend und ſaftig, *Maw.* Sehr zuckerhaft, wenn ſie auf einen Kernſtamm gepfropft iſt, und einen troknen, warmen Boden hat, ſonſt aber unbedeutend, reif in der Mitte des Oct. und hält ſich in einigen Jahrgängen bis in den Dec. *Mill.* Oft getüpfelt, und mehr oder weniger braun an der Sonnenſeite, trägt in allerley Geſtalt, *Hanb.*

40. *Grey Good-Wife Pear.* Ende Oct. Nov. ꝛc.

(*) Eine mittelmäßig-große, rundliche, bräunlich-rothe Birn, mäßig zart, und wohlſchmeckend, eßbar vom Ende des Oct. bis Dec. *Maw.* Von der Sonne ab gelblich-grün,

mürbe,

mürbe, süß von Saft, sehr parfümirt, trägt in allen Gestalten gut, *Hanb.*

41. *Beurre Bergamot*, d. i. Bergamotten Butterbirn. Oct. Nov. ꝛc.

(*) Buree Bergamot. eine große, bergamottenförmige Birn, aber unten an einer Seite des Stiels etwas hervortretend, schmelzend, von erhabnen bergamottartigen Geruch, und delicaten Butterbirn-Geschmack, mit der rothen Butterbirn fast zugleich eßbar, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

42. *French Bergamot*, d. i. Französische Bergamotte, Oct. Nov.

(*) Eine kleine Birn, an der Sonnenseite roth, an der andern gelblich, zart, saftig, süß, lieblich, trägt gewöhnlich nur mäßig voll, ist am besten an einer Mauer in troknen warmen Boden, bleibt sonst klein, und schlechter, als andere Bergamotten, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

43. *Pound Pear*, d. i. Pfundbirn. Sehr groß. Ende Oct. Nov. ꝛc.

(*) Wird zwar gemeiniglich nur zum Backen genutzt, in einer warmen troknen Lage ist sie aber auch keine üble Tafelbirn, und dann schön röth, grün und gelb gemischt gefärbt, der Saft auch nicht so zähe, sondern süß und gewürzhaft, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.* Ist nicht die Livre des *du Ham.* welche in England Black Pear of Worcester genannt wird, *Mill.*

44. *Green Sugar Pear*, d. i. Grüne Zuckerbirn. Ende Oct. und Nov.

(*) Sucré Vert, *du Ham.* Eine mittelmäßig-große, kreuselförmige, glatte, grüne Birn, voll von erhabenen zuckerhaften Saft, reif am Ende des Oct. und bleibt den ganzen Nov. gut, *Maw.* Blasgrün, schmelzend, bis in den Dec. hinein eßbar, *Hanb.* Wie die Winter Thorn Birn gestaltet, aber kleiner, butterhaft, ist aber in der Mitte oft steinig, zumal wenn sie auf einen Quittenstamm gepfropft ist, *Mill.*

c) Winter-

c) Winterbirnen.

In die Classe der Winterbirnen gehören diejenigen Birnen, welche zwar schon gegen die Mitte, oder das Ende des Oct. zum Abnehmen zeitig, doch aber nicht eher reif oder eßbar werden, als bis sie erst eine ziemliche Zeit, und zwar zum Theil drey, bis sechs Wochen, zum Theil aber zween, drey bis vier Monath im Hause gelegen haben, und dann auf dem Obstlager, eine Sorte nach der andern, vom Nov. an, bis in das folgende Frühjahr und den Sommer des folgenden Jahrs eßbar werden. Das nun folgende Verzeichniß enthält von dieser Classe nicht nur die feinsten und wohlschmeckendsten Tafelbirnen, sondern auch diejenigen Sorten, welche zum Backen, und zu andern wirthschaftlichen Gebrauch die besten sind.

45. *Winter Beurre Pear*, d. i. Winter-Butterbirn. Dec. Jan. ꝛc.

(*) Small Winter Buree, *Hanb.* Auch The Wilding of Cassoy, und Small Winter Butter Pear, in Frankreich auch Petit Beurré d'hyver genannt, *Mill.* Bezy de Cassoy, ou Rousette d'Anjou, *du Ham.* In Bretagne in dem Walde Cassoy entdeckt, und wird daselbst Rousette d'Anjou genannt, *Mill.* Eine kleine, längliche, gelbliche, roth getüpfelte, überaus feine Tafelbirn, *Maw.* Schmelzend, saftig, sehr erhaben von Geschmack, bleibt oft bis in den Merz gut, trägt büschelweise, und geräth hochstämmig sehr gut, *Hanb.* Muß nicht zu stark beschnitten werden, weil sie meistens an den Enden der Zweige trägt, trägt ganz außerordentlich voll, *Mill.*

46. *Winter Bergamot Pear.* Winterbergamotte. Nov. bis Jan. ꝛc.

(*) Eine mittelmäßig-große, rundliche, grünlich-gelbe Tafelbirn, vom Ende des Nov. bis ins Frühjahr, *Maw.* Saftreich, aber weniger parfümirt, und von geringerer Güte als die Herbst-, und als fast alle andere Bergamotten, *Hanb.*

47. *St. Germain Pear.* Groß und fein. Dec. bis Frühjahr.

(*) Auch The Unknown of la Fare, d. i. die Unbekannte von dem Fluß la Fare in der Parochie von St. Germain, an dessen Ufer sie entdeckt ist, *Mill.* Saint Germain, ou Inconnue de la Fare, *du Ham.* Eine große, lange, gelblichgrüne, schmelzende, zuckerhafte, außerordentlich feine Tafelbirn vom Dec. bis Febr. *Maw.* Sehr saftreich, und in einem troknen Sommer, oder in einem warmen troknen Boden sehr süß, im feuchten Boden aber strenge und herbe, *Mill.* Verändert die Farbe nach der Lage, ist bald gelb, bald grünlich, bald röthlich, mürbe und pikant, *Hanb.*

48. *Colmar Pear.* Dec. Jan. ꝛc.

(*) Auch The Manna Pear, und Late Bergamot, *Mill.* Colmart, ou Poire Manne, *du Ham.* Auch Bergamotte tardive, *Mill.* Eine große, aufgeblasene, oben platte, grünlich-gelbe, gelb-getüpfelte, zarte Tafelbirn, von ausnehmend feinen Geschmack, *Maw.* Mit eingedrükten Auge, und kurzen, dicken, gebogenen Stiel, an der Sonnenseite oft ein wenig bräunlich, süß, eine der besten Winterbirnen, bleibt bis in den Merz gut, *Hanb.* Einer Bon Chrétien etwas ähnlich, außer daß sie oben platt ist, mit großen Auge, *Mill.*

49. *Vergouleuse Pear.* Dec. Jan.

(*) Virgoleuse, *Hanb.* Virgoleuse, *du Ham.* Auch Bujaleuf und Chambrette, und in Gascogne Poire de Glace, i. e. Ice Pear, d. i. Eisbirn, stammet her aus dem Dorfe Virgoule in Frankreich, *Mill.* Eine große, längliche, grünlich-gelbe, an der Sonnenseite bisweilen bräunliche, vortrefliche Tafelbirn vom Anfang oder der Mitte des Dec. bis zu Ende des Jan. *Maw.* Grün, an der Sonnenseite braun oder eisenfärbig gefleckt, zart, saftreich, süß, pikant, *Hanb.* Mit kurzen, fleischigen, etwas gebogenen Stiel, mittelmäßig-großen und etwas vertieften Auge, glatter Schale, schmelzend, trägt sehr voll, wenn die Enden der Zweige an einer Mauer oder am Spalier nicht verkürzt werden; muß, auf Kernstämme gepfropft, wenigstens 40 Fuß, und auf Quittenstämme, 30 Fuß und darüber Raum haben, *Mill.*

50. *Holland Bergamot*, Holländische Bergamotte. Jan. bis Apr.

(*) Dutch Bergamot, *West.* Bergamotte de Hollande, ou d'Alençon, ou Amoselle, *du Ham.* Eine große, runde, grünliche Tafelbirn, zart, von erhabenen Geschmack, *Maw.* Saftreich, erhabener als die Winter-Bergamotte, *Hanb.* Halbbutterhaft, sehr gut, *Mill.*

51. *Winter Russelet.* Winter-Russelet. Jan. Febr. ꝛc.

(*) Rousselet d'Hyver, *du Ham.* Eine mittelmäßig-große, etwas lange Tafelbirn, an einer Seite roth, und an der andern grünlich-gelb, schmelzend, lieblich von Geschmack, eßbar bis Merz, *Maw.* Grünlich-gelb, auf braun ziehend, mit langen dünnen Stiel, butterhaft, saftreich, süß, muß geschälet gegessen werden, weil die Schale einen herben Saft in sich hält, wird von einigen mit Martin Sec Pear No. 56. aber irrig, für einerley gehalten, *Mill.*

52. *Spanish Bon Chretien.* Dec. Jan. ꝛc.

(*) Auch Spanish Good Christian, *Hanb.* Bon-Chrétien d'Espagne, *du Ham.* Eine große, pyramidenförmige, purpurfärbige und gelbe feine Wintertafelbirn, an der purpurfärbigen Seite schwarz getüpfelt, eßbar am Ende des Dec. und bleibt beynahe zween Monathe gut, *Maw.* An der andern Seite blasgelb, brüchig, zwar nicht saftig, doch aber mäßig gut, vortreflich zum Backen, hält sich oft bis in den Merz, *Hanb.* In einem leichten fetten Boden, und auf Kernstämme gepfropft, sehr süß von Saft, auf Quittenstämmen aber trocken und steinig, *Mill.*

53. *Winter Bon Chretien.* Febr. Merz bis May.

(*) Bon-Chrétien d'Hyver, *du Ham.* Eine sehr große, lange, pyramidenförmige, gelblich-grüne Tafelbirn, hat oft eine unebene Schale, ist brüchig, sehr saftig, vorzüglich süß und erhaben von Geschmack, und oft die beste unter allen Winterbirnen, *Maw.* Reif gelblich roth, zwar brüchig, aber doch zart; die angeblichen mehrern Sorten von ihr sind keine unterschiedene Sorten, sondern sie ist nur, nach der Beschaffenheit des Bodens und der Lage, bald grün, bald gelb, bald roth ꝛc. *Hanb.* Gelblich, an der Sonnenseite sanft auf roth ziehend; in Frankreich

eine

eine der besten Winterbirnen, in England aber selten so gut; würde es aber vermuthlich seyn, wenn sie auf Kernstämme gepfropft, und in einen guten Boden, gegen eine südöstliche Mauer gepflanzt, und die Enden ihrer Zweige nicht verkürzt würden, *Mill.*

54. *Chaumontelle Pear.* Dec. bis Merz ꝛc.

(*) Bezi de Chaumontel, ou Beurre d'Hyver, *du Ham.* The Wilding of Chaumontelle, *Mill.* Eine große, längliche Tafelbirn, an einer Seite purpurfärbig, an der andern weißlich-grün, schmelzend, von sehr erhabenen delicaten Geschmack, vom Dec. bis Merz oder April, *Maw.* Lang, an der Sonnenseite roth, an der andern grünlich, und zur Zeit der Reife gelb, süß, müskirt, lieblich, dauret bis May, und oft noch bis in den Jun. *Hanb.* Die Schale ein wenig rauh, nach einiger Meinung die beste unter den späten Birnen, *Mill.*

55. *Winter Verte Longue Pear*, Lange grüne Winterbirn. Dec. Jan. ꝛc.

(*) Auch Winter long green Pear, und Landry Wilding, *Mill.* Echassery, *West.* Echassery, ou Bezi de Chassery, *du Ham.* Auch Verte longue d'Hyver, und Besidéri Landri, *Mill.* Eine etwas lange, grüne, glatte, getüpfelte, überaus gute Tafelbirn, vom Ende des Dec. im Jan. ꝛc. *Maw.* Reif von gelber Farbe, mit langen geraden Stiel, schmelzend, saftig, süß, und etwas parfümirt, *Hanb.* Wie eine Citrone gestaltet, mit kleinen, nicht vertieften Auge, butterhaft, zuckerhaft, *Mill.*

56. *Martin Sec Pear*, d. i. Trokne Martinsbirn. Nov. bis Jan.

(*) Oder Dry Martin Pear, *Maw.* Martin-sec, *du Ham.* Eine große, längliche, braunröthliche Tafelbirn, brüchig, etwas trocken, doch aber von feinen parfümirten Geschmack, eßbar vom Ende des Nov. bis Jan. *Maw.* An einer Seite braun, an der andern bräunlich-roth, brüchig, *Hanb.* Der Winter-Russelet an Gestalt und Farbe sehr ähnlich, daher sie von einigen auch so genennt wird; auf Kernstämme gepfropft eine vortrefliche Birn, auf Quittenstämmen aber leicht steinig; sie muß auf dem Baume

die

die volle Zeit bleiben, wenn sie sich zween Monath halten soll; wird wohl Dry Martin of Champagne genannt, zum Unterscheide von einer Dry Martin of Burgundy, *Mill.*

57. *Dauphine Pear.* Ende Nov. Dec. und Jan.

(**) Auch Lansac Pear, *Mill.* Lansac, ou Dauphine, ou Satin, *du Ham.* Eine mittelmäßig-große, rundliche, kreuselförmige, glatte, gelblich-grüne Tafelbirn, von schmelzenden, zuckerhaften, und bisamartigen Fleisch, *Maw.* Oben platt, mit vertieften Auge, mit langen, geraden Stiel, an welchem das Fleisch etwas hervortrit, von gelben Fleisch, *Hanb.* Mit großen Auge; auf Quittenstämme gepfropft pflegt sie zu steinig zu seyn, auf Kernstämmen aber ist sie eine vortrefliche Birn, *Mill.*

58. *Martin Sire Pear.* Martinsbirn. Dec. und Jan.

(*) Oder Lord Martin Pear, *Maw.* Martin-Sire, ou Ronville, *du Ham.* Auch Hocrenaille, *Mill.* Eine große, rundliche, unregelmäßig-aufgeblasene, glatte Tafelbirn, an einer Seite roth, an der andern gelb, brüchig und parfümirt, *Maw.* Oben vertiefet, saftreich, eine der besten Winterbirnen von den brüchigen Sorten, *Hanb.* Von Größe und Gestalt einer großen Russelet, mit mittelmäßig-großen Auge, auf Quittenstämmen eine kleine und steinige Birn, *Mill.*

59. *St. Martial Pear.* Jan. oder Febr. bis May ꝛc.

(*) In Frankreich Saint Martial, in einigen Gegenden Poire Angelique, i. e. Angelic Pear, und in Südfrankreich Poire douce, *Mill.* Eine etwas lange, längliche, glatte Tafelbirn, an einer Seite purpurfärbig, an der andern gelb, von butterhaften Fleisch, und erhabenen Geschmack, vom Febr. bis May oder Jun. *Maw.* Artig groß, oben flach, mit langen Stiel, zart, süß, vom Anfang des Merz bis Jun. *Hanb.* Wie die Boncretien gestaltet, aber nicht so groß, und oben etwas flächer, *Mill.* Vielleicht Angelique de Bordeaux, *du Ham.*

60. *German Muscat Pear.* Teutsche Muscateller Birn. Jan. oder Febr. bis Apr. oder May.

(*) Muscat

(*) Muscat l'Alleman, *du Ham.* Eine mittelmäßig-große, längliche, braunrothe Tafelbirn, schmelzend, erhaben von Geschmack, für die Monathe Febr. bis May und noch länger, *Maw.* Saftig, müskirt, *Hanb.* Butterhaft, *Mill.*

61. *Winter Thorn Pear.* Dec. bis Febr. ꝛc.

(*) Epine d'Hyver, *du Ham.* Eine große, lange, pyramidenförmige, weißlich-grüne, feine Tafelbirn, schmelzend, *Maw.* An beyden Enden gerundet, weich anzufühlen, weißlich-grün, mit gelb vermischt, saftig; süß, sauer, parfümirt, aufs lieblichste vermischt, an einer gut gelegenen Mauer reif am Ende des Nov. oder früh im Dec. *Hanb.* Mit kurzen, dünnen Stiel, butterhaft; im feuchten Boden, oder in nassen Jahrgängen unschmakhaft, *Mill.*

62. *Easter Bergamot Pear.* Osterbergamotte. Jan. oder Febr. bis Apr. oder May.

(*) Bergamotte de Pâques ou d' Hyver, *du Ham.* Auch Bergamotte Bugi, *Mill.* Eine große, rundliche, plattköpfige, grünliche Tafelbirn, mit vielen rauhen Tüpfeln, brüchig, *Maw.* Bey völliger Reife gelb, zart, von süßen guten Saft, *Hanb.* Gegen den Stiel zu ein wenig verlängert, mit flachen Auge, brächig; muß auf Kernstämme gepfropft, und gegen eine südöstliche Mauer, in einen guten Boden gepflanzt werden, weil sie sonst steinig und herbe ist, *Mill.*

63. *Good Lewis Pear*, Dec. ꝛc.

(*) Louise bonne Pear, *Hanb.* Good Louisa Pear, *West.* Louise bonne, *du Ham.* Artig groß, etwas lang, glatt, grünlich, weißlich, mit kurzen fleischigen Stiel, zart, äußerst fein und süß von Saft, wird früh im Dec. eßbar, *Hanb.* Mit kleinem Auge, muß einen troknen Boden haben, sonst wird sie zu groß und unschmakhaft, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

64. *Ambrette Pear*, Dec. und Jan.

(*) Ambrette, *du Ham.* Artig groß, rundlich, oben vertieft, rauh, braun, zart, süß, erhaben parfümirt, allgemein beliebt, eßbar vom Ende des Nov. bis Ende Jan. *Hanb.* Schmelzend, mit großen schwarzen Kernen in

großen

großen Zellen, hat den Namen von ihrem muskirten Geruch, welcher dem Bisamknopfe, Centaurea moschata, *Linn.* ähnlich ist, der in Frankreich Ambrette heisset, Engl. Sweet Sultan Flower. *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

65. *Easter St. Germain*, d. i. Oster: *St. Germain.* Febr. bis Apr. ꝛc.

(*) Kömmt sonst nirgends vor, außer daß *Miller* bey der Poire de Naples sagt, es gebe in England eine sogenannte Easter St. Germain, von welcher er glaube, sie sey die Naples Pear, weil sie mit selbiger völlig übereinstimme. Die *Naples Pear* ist lang, grünlich, etwas mehr als mittelmäßig groß, zart, saftreich, süß, lieblich, eßbar im Merz, Apr. und oft noch weit in den May hinein, *Hanb.* Artig groß, halbbrüchig, ein wenig weinartig, *Mill.* Poire de Naples, *du Ham.*

66. *St. Austin Pear.* Sanct Augustinbirn. Dec. bis Febr.

(*) St. Augustin Pear, *West.* Saint Augustin, *du Ham.* Länglich, mittelmäßig groß, citronfärbig mit roth zierlich getüpfelt; zart, saftig, aber für manchen zu sauer, dauret oft bis in den Merz, *Hanb.* Nicht butterhaft, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

Die nun folgenden Winterbirnen sind sehr groß und hart, und werden besonders zum Backen, oder für die Küche am besten gehalten.

67. *Union, or Uvedale's St. Germain Pear*, Nov. bis May.

(*) Eine große, lange, dunkelgrüne Birn, an einer Seite röthlich, von harten sauren Fleisch, aber vortreflich zum Backen ꝛc. ist in vollkommener Güte vom Nov. oder Dec. bis in den May, oder noch länger, *Maw.*

68. *Black Pear of Worcester*, d. i. Worcester Schwarzbirn. Ausserordentlich groß. Nov. bis Merz oder Apr.

(*) Oder Parkinson's Warden, *Maw.* Livre, (Engl. Pound Pear, Pfundbirn,) *du Ham.* Auch Gros Ratteau gris, i. e. The gray raked Pear, und Poire d' Amour, i. e. The lovely Pear, *Mill.* Eine ausserordentlich grosse, längliche, schwarzbraune, rauhe Birn, von harten herben Fleisch, aber zum Küchengebrauch vom Nov. bis Merz oder Apr. ganz vortreflich, *Maw.* Gemeiniglich über ein Pfund schwer, an der Sonnenseite dunkelfärbig roth, an den andern etwas blasser, mit kurzen Stiel, und vertieften Auge, kan roh nicht gegessen werden, ist aber zum Kochen und Backen dagegen desto besser, *Mill.*

69. *Cadillac Pear.* Dec. bis April oder May.

(*) Catillac, *du Ham.* Eine sehr grosse, rundliche, roth und gelbe, zwar harte und saure Birn, zum Backen, und andern Küchengebrauch jedoch ganz vortreflich, brauchbar vom Nov. oder Dec. bis May, *Maw.* An der Sonnenseite roth, *Hanb.* Einer Quitte etwas ähnlich an Gestalt, trägt sehr voll, *Mill.*

70. *Double Fleur Pear*, d. i. mit doppelten Blumen. Jan. bis May.

(*) Double Flowered Pear, *Maw.* Double - Flowering, *West.* Double - Fleur, *du Ham.* Mit gefüllter Blüte, Salzm. Der Baum hat Blumen, welche zwo Reihen Blumenblätter haben, auf welche grosse, kurze, gelbliche und rothe Birnen folgen, welche etwas hart und herbe, zum Backen u. dgl. jedoch vorzüglich schön sind, *Maw.* Glatt, die beste Birn zum Backen und zu Compots vom Febr. bis May, *Mill.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten von Birnen.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

a) Sommerbirnen.

71) *Onion Pear*, *Maw.* Great Onion, or Brown Admired, or King of Summer, or Summer Archduke, *Mill.* Archiduc d' été, ou Ognonet, ou Amiré roux, *du Ham.* auch Roy d' été, *Mill.* Eine mittelmäßig grosse, kugelrunde, braune

Birn,

Birn, reif am Ende des Aug. *Maw.* Schmelzend, aber von weniger erhabenen Geschmack, wie die meisten andern Sommerbirnen, *Maw.* An der Sonnenseite bräunlich, *Mill.*

72) *Citron Pear.* Eine mittelmäßig-große, etwas längliche, nach dem Stiel zu sehr verdünnete Birn, an der Sonnenseite blasroth, und an der andern blasgelb, schmelzend, saftig, lieblich, wächset hochstämmig gut, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

73) *Brute Pear.* Eine mittelmäßig-große, rundliche Birn, mit sehr kurzen Stiel, gelblich-grün, an der Sonnenseite ein wenig roth, schmelzend, saftreich, erhaben, parfümirt, aber steinig, und um dem Kerngehäuse von unangenehmen Geschmack, daher man ihr auch den sonderbaren Namen Brute Pear, d. i. Birn für das Vieh, gegeben hat, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

74) *Muskdrone Pear, Mill.* Musked Drone Pear, *Hanb.* Bourdon musqué, *du Ham.* Eine mittelmäßig-große, kugelrunde, gelbliche Birn, schmelzend, saftreich, müskirt, kan zwerg- oder hochstämmig gezogen werden, wird aber am besten an eine Mauer gepflanzt, *Hanb.* Muß nicht zu lange auf dem Baume bleiben, weil sie sonst in kurzer Zeit mehlig wird, reif am Ende des August, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

75) *Cherry Pear*, d. i. Kirschenbirn. Wird Kirschenbirne genannt, weil sie mit den Kirschen noch zugleich reif wird. Klein, an der Sonnenseite roth, an der andern gelb, schmelzend, süß, und gut, hält sich aber nur einige Tage, trägt hochstämmig gut, *Hanb.*

76) *Early Green Pear*, d. i. Frühe grüne Birn. Klein, fast rund, grün mit gelb vermischt, mürbe, saftig, lieblich, trägt in jeder Lage voll, *Hanb.*

77) *Wine Pear*, d. i. Weinbirn. Klein, kurz, platt, oben gefurcht, an der Sonnenseite roth, an der andern gelblichgrün, zart, saftig, lieblich, trägt sehr voll, *Hanb.* Ist nicht die Poire de Vigne oder Vine Pear des *Mill.* maaßen solche eine mittelmäßig-große, schwarzrothe, und im Oct. zur Reife kommende Birn ist.

78) *Red Pear Robert.* Mittelmäßig-groß, von Gestalt einer Bergamotte, unten aber enger, an der Sonnenseite dun-

kelroth, an der andern Seite gelb mit blassern roth schön gescheckt, zart, saftreich, süß, müskirt, trägt voll sowohl hochstämmig, als sonst. Es gibt von ihr verschiedene Sorten, welche meistens einen besondern Namen haben, *Hanb.*

79) *Musked Bon Chretien*, *Hanb.* Summer Musk Boncretien, *West.* Bon-Chretien d'été musqué, *du Ham.* Mittelmäßig groß, länglich, nach dem Stiel zu am schmalesten, hart, brüchig, sehr saftreich, pikant, müskirt, geräth hochstämmig nicht gut, und wird selten anders, als gegen Mauern, gepflanzt, *Hanb.*

80) *Grey Honey Pear*, d. i. Graue Honigbirn. Eine Sommerbirn von mittelmäßiger Größe, meistens oben flach, nach unten zu aber gerundet, mit einem kurzen dicken Stiel, bräunlich, oder braungrau, mürbe, süß und lieblich von Saft, trägt auf jede Art sehr voll, *Hanb.*

81) *Scotch Bergamot*, d. i. Schottische Bergamotte. Eine große Birn, Bergamottenförmig, oben zusammengedrükt, unten aber gerundet, mit einem kurzen dicken Stiel, an der Hinterseite gelb, an der andern feinroth gefleckt, zart, saftreich, süß, lieblich, geräth hochstämmig, und in jeder Lage gut, *Hanb.*

82) *Little Bastard Musk Pear*, d. i. kleine unächte Muscatellerbirn, *West.* Poire de Chio, i. e. The Chio Pear, *Mill.* Kleiner, als die kleine gelbe Muscateller No. 1. doch aber derselben ziemlich ähnlich, außer daß sie selten büschelweise wächset, an der Sonnenseite einige rothe Streifen, *Mill.*

83) *Prince Pear*, d. i. Fürstenbirn, *West.* Poire de Prince, *Mill.* Eine kleine rundliche Birn, an der Sonnenseite glänzend roth, und an der andern gelblich, das Fleisch hält das Mittel zwischen brüchig und schmelzend, der Saft von sehr erhabenen Geschmack, trägt sehr voll, reif in der Mitte des Sept. hält sich aber vierzehen Tage gut, wie wenig Sommerbirnen thun, *Mill.* Ist nicht die Poire de Prince ou Trouvé de Montagne des *du Ham.* als, welche eine Winterbirn ist.

84) *Rose Pear*, *West.* auch Thorny Rose, *Mill.* Epine-Rose, ou Poire de Rose, *du Ham.* Kurz, rund, von Gestalt wie die Onion-Birn No. 71. aber größer, gelblich-grün, auf der Sonnenseite ein wenig auf roth ziehend, mit langen dünnen Stiel, brüchig, von müskirten Saft, reif am Ende des Aug. *Mill.*

b) Herbst-

b) Herbstbirnen.

85) *Twice flowering Pear Tree*, d. i. zweymahl tragende Birn, *Maw.* La deux fois bonne l'an, **Henn.** Blühet oft zweymahl im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, und wird wohl zum Vergnügen gepflanzt, *Maw.*

86) *Besideri Pear*, d. i. die in Bretagne, zwischen Rennes und Nantes, in dem Walde Hery wild gefundene Birn. Bezi of Hery Pear, *West.* Bezy d'Hery, *du Ham.* Kugelrund, mittelmäßig groß, zur Zeit der Reife gelblich-grün, wächset büschelweise, mit langen dünnen Stiel, nicht saftig, zum roh essen wenig geachtet aber vortreflich zu Pasteten, und mit Rohm zu essen, *Hanb.* Gut zum Backen, reif in der Mitte des Nov. *Mill.*

87) *Vicar's Pear.* Eine lange, roth und gelb geschekte Birn, mit langen geraden Stiel, zart, obgleich nicht sehr saftreich, aber süß, und müstirt, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

88) *Vine Pear*, d. i. Weinbirn. Vigne Demoiselle, *du Ham.* Rund, mittelmäßig-groß, schwarzroth, sehr schmelzend, voll klebrigen Saftes, mit sehr langen dünnen Stiel, muß gepflückt werden, ehe sie ganz reif ist, weil sie sonst mehlig und bald faul wird, reif am Ende des Oct. *Mill.* Rundlich, bey völliger Reife mit gelb vermischt, zart, saftreich, lieblich, weinartig, wird nach Beschaffenheit der Lage bald im Sept. bald erst am Ende des Oct. reif. Weil aber die frühesten die besten sind, muß sie, wenn sie ihre Güte haben soll, an eine südöstliche Mauer, auf eine warme trokne Stelle gepflanzt werden, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

89) *Autumn Rose Pear*, d. i. Herbstrosenbirn. Eine vortrefliche Birn, klein, meist rund, an der Sonnenseite röthlich, an der andern grünlich gelb, zart, wiewohl nicht sehr saftreich, doch aber äußerst lieblich, und gewürzhaft; reifet, nach Beschaffenheit der Lage, bald früh im Oct. bald einen Monath später, und bleibt bis zur Mitte des Dec. gut, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

90) *Knave's Pear*, d. i. Spitzbuben oder Galgenvogels Birn. In Frankreich *Poire Pendar*, *Mill.* Mäßig-groß, lang, grünlich-gelb, an der andern Seite roth gefleckt, zart, saftig,

süß, delicat, eine berühmte Herbstbirn, reif im Oct. und bleibt bis zur Mitte des Dec. eßbar, *Hanb.* Der Cassolette sehr ähnlich, aber etwas größer, zuckerhaft, reif am Ende des Oct. *Mill.*

91) *Burnt Cat Pear*, d. i. Verbrannte Katzenbirn, oder Virgin of Xaintogne. Chat-brulé, *du Ham.* auch Pucelle de Xaintogne, *Mill.* Länglich, klein, glatt, an der Sonnenseite schwarzbraun, an der andern aber bläsſer, zart, aber nicht sehr saftreich, reif im Nov. muß dann aber sogleich gegessen werden, weil sie sonst mehlig und untauglich wird, *Hanb.* Der Martin Sec ziemlich ähnlich, außer in der Farbe nicht, eßbar im Anfang des Nov. *Mill.* (Verglichen mit No. 10.)

92) *Green Buree*, d. i. Grüne Butterbirn. Sehr groß, lang, gewöhnlich grün, in einer guten Lage aber an der Sonnenseite ein wenig roth oder braun, und an der andern Seite das grüne mit gelb vermischet, schmelzend, saftig, süß, gut; wenn sie aber keine völlig gute Lage hat, gehen ihr die rothe und braune Butterbirn an erhabenen Geschmack vor, eßbar mit der braunen Butterbirn, hält sich gut bis zu Ende des Dec. *Hanb.* In Frankreich Beurre vert, und eine nur anders gefärbte rothe Butterbirn, *Mill.*

93) *Grey Beurré*, *West.* In Frankreich Beurre gris, graue Butterbirn, und eine nur anders gefärbte rothe Butterbirn, *Mill.*

94) *Autumn Boncretien*, d. i. Herbst-Bon Chrétien wird in *Maw. Kal.* angeführt, aber nirgend beschrieben.

c) Winterbirnen.

95) *Thick stalked Pear*, d. i. dickstielige Birn, *Hanb.* Poire de gros queüe, i. e. The large stalked Pear, *Mill.* Groß, rundlich, gelb, mit ausserordentlich grossen dicken Stiel, hart, brüchig, nicht saftig, doch aber müskirt und lieblich, eßbar früh im Dec. und bleibt zween Monath gut, *Hanb.* Trocken, auf Quittenstämmen oder im troknen Boden leicht steinig, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

96) *Amadot Pear*, *Hanb.* L'Amadotte, *Mill.* Länglich, mittelmäßig groß, oben platt, etwas rauh, braun, etwas trocken, aber erhaben parfümirt, süß, lieblich, eßbar früh im

im Dec. und bleibt bis in den Febr. gut, *Hanb.* Auf einen Kernstamm gepfropft, am erhabensten; die Kernstämme von dieser Sorte sollen für die schmelzenden Birnen die besten seyn, weil sie dann einen feinen müskirten Geschmack bekommen, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

97) *Rousset of Anjou*, *Maw.* Oder The Wonder of the Winter, *Hanb.* Winter's Wonder, *West.* Merveille d' Hyver, ou Petit Oin, *du Ham.* Bouvar, Roussette d' Anjou, Amadont, Little Lard Pear, *Mill.* Artig groß, rundlich, oben vertiefet, grün, getüpfelt, mit langen dünnen Stiel, schmelzend, sehr saftreich, süß, müskirt, so delikat, daß sie zu den besten Winterbirnen gehöret, eßbar früh im Dec. bis Febr. *Hanb.* Mit grossen Auge, vorzüglich fein, zuckerhaft, am besten auf Kernstämmen, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

98) *Chassery Pear.* Groß, länglich, reif blasgelb, schmelzend, von gelben Fleisch, saftreich, süß, lieblich, gewürzhaft, eßbar am Ende des Nov. und wird noch ferner auf dem Lager nach und nach, beynahe zween Monath lang eßbar, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

99) *Iron-coloured Pear*, d. i. eisenfärbige Birn, *Maw.* Iron Pear, länglich, mittelmäßig groß, mit zäher, grüner, eisenfarbener Schale, schmelzend, von überaus süssen, delicaten Saft, eßbar am Ende des Dec. und bleibt den Jan. durch, und bis weit in den Febr. gut, trägt sehr voll, auch hochstämmig, und verdienet so gut, als irgend eine andere Winterbirn gepflanzt zu werden, *Hanb.* Von geringerer Güte, *Maw.*

100) *Golden Winter Pear*, d. i. goldgelbe Winterbirn, *Maw. Hanb.* Franc-real Pear, und Fin-or d' Hyver, i.e. The Golden End of Winter, *Mill.* Franc-Real, *du Ham.* Groß, kugelrund, goldgelb, mit roth oder braun schön getüpfelt, trocken, wenig schmakhaft, jedoch eine gute Bakbirn, reif vom Jan. bis April, *Hanb.* Sehr groß, meist kugelrund, mit kurzen Stiel, leicht steinig, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

101) *Villain of Anjou*, *Maw. Hanb.* La Bigarrade, i.e. the great Orange, auch La Villaine d' Anjon und Poire Tulipée, i. e. the Tulip Pear, *Mill.* Groß, rundlich, blasgelb, mit langen dünnen Stiel, hart, brüchig, nicht saftig, jedoch

bey manchen zum roh essen beliebt, reif am Ende des Nov. oder früh im Dec. *Hanb.* Rund, *Mill.* Von geringerer Güte, *Maw.*

102) *Carmelite Pear.* Rundlich, mittelmäßig groß, mit getüpfelter grauer Schale, an der Sonnenseite mehr oder weniger roth geflekt, hart, wenig saftig, und von wiedrigen Saft, dienet also eigentlich nur für die Küche, hält sich das Frühjahr durch, *Hanb.* Trocken, und nicht viel geachtet, reif im Merz, *Mill.*

103) *Winter Citron-shaped Pear*, d. i. citronförmige Winterbirn, *Maw.* Winter Citron Pear, in Frankreich Citron d'Hyver, an einigen Orten auch Musk Orange Pear, *Mill.* Etwas groß, wie eine Citrone gestaltet, und reif fast eben so von Farbe, hart, brüchig, wenig saftig, gut zum Backen den ganzen Winter und Frühjahr, *Hanb.* Wird leicht steinig, *Mill.*

104) *Blood Pear*, d. i. Blutbirn. Zum Backen ꝛc. *Maw.*

105) *English Warden*, groß, zum Backen und andern Küchengebrauch, *Maw.*

106) *Gate Pear*, in Frankreich Poir Portail, *Mill.* Groß, kugelrund, angenehm süß, etwas parfümirt; als Tischbirn nur von einigen, als Bakbirn aber überall geachtet, brauchbar von Dec. bis Apr. *Hanb.* In einem nicht sehr guten Boden, oder wenn die Witterung nicht sehr günstig ist, ist sie trocken, steinig und hart; muß auf Kernstämme gepfropft werden, einen leichten fetten Boden haben, und bey sehr trokner Witterung begossen werden, sonst wird sie steinig; brauchbar im Jan. Febr. und Merz, *Mill.*

107) *Little Muscat Pear*, in Frankreich Petit Muscat, d. i. kleine Muskatellerbirn. Klein, mehr rund als lang, sehr dünnhäutig, bey völliger Reife gelblich, schmelzend von Fleisch, von erhabenen müskirten Geschmack, hält sich nach erlangter Reife nicht lange, reif am Ende des Jul. *Mill.*

108) *Cassolette Pear*, *Mill.* Cassolette, ou Friolet, ou Muscat vert, ou Lechefrion, *du Ham.* Lang, wie eine Cuisse Madame, aschfärbig, schmelzend, saftreich, parfümirt; wird aber, so bald sie reif ist, in der Mitte sogleich faul, sonst würde sie eine vortrefliche Birn seyn. Reif am Ende des Aug. *Mill.*

109) *Pouchet Pear*, in Frankreich Poire du Poucher. Groß, rund, weißlich, der Besideri ziemlich ähnlich, von mürben und zarten Fleisch, und zuckerhaften Saft, reif am Ende des Aug. *Mill.*

110) *Choak* oder *Choaky Pear*, d. i. würgende Birn. In Frankreich Poire d'Etrangillon. Mit rothen Fleisch, wird aber selten gepflanzt, und bedarf also keiner Beschreibung. *Mill.*

111) *Great Mouthwater Pear*, in Frankreich Gros Mouille-bouche. Groß, rund, glatt, grün, mit kurzen und dicken Stiel, schmelzend, saftreich; muß aber gepflükt werden, ehe sie zu reif wird, weil sie sonst mehlig wird, reif in der Mitte des Sept. *Mill.*

112) *Pastorelle Pear*, in Frankreich La Pastorelle. Von Grösse und Gestalt, wie eine feine Rousselet, mit kurzen und gekrümmten Stiel, etwas rauh, gelblich, mit roth getüpfelt, zart und butterhaft, und in einem troknen Boden sehr süß von Saft, in einem feuchten Boden aber, oder in nassen Jahren, herb von Geschmack, eßbar im Febr. und Merz, *Mill.*

113) *Barland Pear*,

114) *Huffcap Pear*,

115) *Oldfield Pear*, und

116) *Squash Pear*, werden alle vier von *West.* als die nur zum Birnmost, oder Birnwein üblichen Birnen angeführet; finden sich jedoch in keinem Engl. Gartenbuche beschrieben.

§. 3.

Der Birnbaum wird 30 Fuß hoch, und darüber, und treibt seine Kronzweige bey einigen Sorten gerade auf, bey andern aber mehr seitwärts ausgebreitet. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Augen- oder Fruchtträgern zum Vorschein, welche an den Seiten und Enden der drey- oder vier- oder mehrjährigen Zweige in großer Menge hervorkommen, und, beydes Zweige und Augenträger, viel Jahre lang nicht nur tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer noch tragbarer

werden;

werden; — maaßen die Anzahl der Augenträger an den Zweigen, so wie diese an Länge zunehmen, auch jährlich zunimmt, — und zwar so, daß solche zu allererst gegen ihre Spitze zu, und dann nach und nach auch an ihren Seiten, den ganzen Zweigen entlängs, zum Vorschein kommen. Und daraus erhellet ganz deutlich, daß ihre Zweige, was deren Wachsthum im Ganzen betrift, eigentlich nicht verkürzt werden müssen. Denn dann würde man sie nicht nur desjenigen Theiles berauben, welcher am ersten tragbar wird, sondern sie dadurch zugleich auch zwingen, anstatt Augenträger zu setzen, unzählig viel unnütze Holzreiser zur Seite auszutreiben, — und also würde man dadurch ihr Tragbarwerden aufhalten.

Alle Sorten von Birnen können mit guten Erfolg sowohl vollhochstämmig, als halbhochstämmig gezogen werden; gleichwie man auch die auserlesensten Sorten mit Nutzen zu Zwergbäumen für Mauern und Spaliere ziehen kan.

Die Hauptpflanzung aber muß von freystehenden gewöhnlichen vollhochstämmigen Birnbäumen gemacht, und diese in den freyliegenden Quartieren des Gartens, oder in dem Obstgarten, 30 oder 40 Fuß weit von einander gepflanzt werden. Wenn man an diesen die Kronzweige, ohne solche zu verkürzen, nach ihrer natürlichen Länge fortwachsen lässet, so pflegen sie von selbst reichlich fruchttragende Augenträger zu treiben.

Die edelsten Birnsorten müssen vor allen Dingen, um die Zeitigung ihrer Früchte zu beschleunigen, und um solche in Ansehung ihrer Größe, Schönheit und Geschmackes zu veredeln, an Mauern und Spalieren gezogen werden. Man muß dazu von den besten Sommerbirnen nur einige wenige, — von den feinesten Herbstbirnen einige mehrere, — und von den auserlesensten Winterbirnen noch mehrere auswählen. Von diesen muß ein Theil an südöstliche, oder westliche, oder östliche Mauern, und ein andrer Theil an gut gelegene und sonnenreiche

nenreiche Spaliere gepflanzt werden. Man kan auch einige Sommer: und frühe Herbstbirnen an nördliche Mauern pflanzen; Winterbirnen aber müssen vor allen Dingen eine gute sonnenreiche Lage haben. — Solche Zwergbäume müssen aufs wenigste 20 Fuß weit von einander gesetzt werden. Wenn man ihnen aber 25 oder 30 Fuß Raum gibt, so tragen sie in der Folge viel reichlicher, — weil dann ihre Zweige, welche einer von dem andern 6 Zoll weit entfernt seyn müssen, vollen Raum haben, wagerecht in die Länge fortzuwachsen, und also, weil sie dann nicht verkürzt zu werden gebrauchen, ihrer ganzen Länge nach zur Seite Augenträger treiben.

Man mag auch einige derselben, um solche an hohe Mauern, oder an hohe Gebäude, oder zwischen die gewöhnlichen Zwergbäume an Mauern zu pflanzen, mit einem halb: oder vollhochstämmigen Schaft, und mit einer fächerförmigen Krone ziehen.

Wenn man aber zu Mauer: und Spalierbäumen nicht hinreichenden Raum hat, so mag man von einigen von jenen Sorten vollhochstämmige Bäume in den freyen Garten pflanzen. Die Sommer: und Herbstbirnen kommen auf gemeinen hochstämmigen Bäumen insgesammt zur völligen Reife; und die meisten Arten von Winterbirnen erlangen auf ihnen auch oft eine ziemliche Vollkommenheit.

Der Birnbaum ist sehr dauerhaft, und kommt, wie andere Fruchtbäume, in jedem guten fruchtbaren Boden fort, welcher gute Küchengewächse, gutes Gras, oder gutes Korn trägt.

§. 4.

Erziehung junger Birnbäume.

Alle Sorten von Birnen werden vermittelst des Pfropfens oder Oculirens auf Birnkernstämme, oder, (zu Zwerg: oder niedriger bleibenden Bäumen für Mauern

und

und Spaliere,) auch wohl auf Quittenstämme, in ihrer ächten Art fortgepflanzt. Man muß also vornemlich zum Hauptvorrath, auf eben dieselbe Art, wie bey dem Apfelbaum gezeiget ist, aus Birnenkernen, (von welcher Sorte von Birnen ist gleichgültig,) junge Stämme ziehen, — diese in die Baumschule reihenweise pflanzen, — und sie in derselben zu der zum Pfropfen oder Oculiren schiklichen Größe ziehen, — und sie zu vollhochstämmigen Bäumen 6 Fuß hoch über der Erde, zu halb- oder viertelhochstämmigen Bäumen, verhältnißmäßig niedriger, und zu Zwergbäumen für Mauern oder Spaliere innerhalb 1 Fuß hoch über der Erde pfropfen oder oculiren, — auf jeden Stamm ein einzelnes Pfropfreis, oder in einen jeden ein einzelnes Auge. Wenn diese in die Höhe getrieben, und den ersten Jahrsschuß gethan haben, kan man sie nach Belieben entweder schon im nächsten Herbst ꝛc. wenn es die Umstände nothwendig machen, förmlich versetzen, oder man kan sie noch in der Baumschule lassen, und sie in derselben erst völlig ziehen.

An den hochstämmigen Bäumen kan man den ersten Jahrsschuß entweder schon im folgenden Merz bis auf einige wenige Augen verkürzen (damit er sogleich Seitenzweige treibe, und eine dichte, und niedrig ausgebreitete Krone mache,) oder man kan denselben auch erst noch weiter gerade in die Höhe gehen lassen, damit der Schaft erst noch höher und ansehnlicher werde.

An den für Mauern und Spaliere bestimmten jungen Zwergbäumen aber, muß der erste Jahrsschuß durchgehends im folgenden Frühjahr ganz niedrig verkürzt werden, damit man regelmäßig von unten auf desto mehr niedrige wagerechtlaufende Seitenzweige gewinne. Von diesen abermahl neugewonnenen Seitenzweigen kan man, wenn es nöthig ist, einige der mittelsten abermahl entweder schon in eben diesem Sommer früh im Junius, oder auch erst im folgenden Frühjahr verkürzen, — damit man desto geschwinder und gewisser, eine mehrere Anzahl

von Seitenzweigen, zur regelmäßigen Bekleidung der Mauer oder des Spaliers von unten an bis oben hinauf, gewinnen möge. Alle vorn herauskommende Triebe aber müssen zeitig im Sommer abgerieben; die regelmäßig hervorkommenden Seitentriebe aber wagerecht, in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll von einander, nach ihrer natürlichen Länge befestiget, — auch in der Folge die zu künftigen Fruchtholze beybehaltenen neuen Schüsse wagerecht, und meistens ohnverkürzt, in der zuvorgedachten Entfernung von einander, fortgeleitet werden, — um tragbare Zweige anzuziehen, als welche bey dieser Art Bäumen nie verkürzt werden müssen.

Wenn junge Birnbäume nach den jezt gegebenen Vorschriften gezogen und behandelt werden, und ihre Hauptzweige ohnverkürzt in die Länge wachsen, so machen sie, es mögen hochstämmige oder Zwergbäume seyn, nach zwey, drey, vier oder fünf Jahren schon den Anfang, Fruchtträger zu treiben, und alsdenn zu tragen.

§. 5.

Verpflanzung junger Birnbäume, und nachherige Wartung derselben.

Die jungen Birnbäume können schon, so bald sie nach dem Pfropfen oder Oculiren einen Schuß gethan haben, im ersten folgenden Herbst, oder Winter, oder Frühjahr auf die ihnen bestimmte Stelle förmlich verpflanzt werden; oder man kan sie in der Baumschule auch erst zwey bis fünf oder sechs Jahr alt werden, und sie in derselben erst ihre Krone oder Fächer bilden lassen, und sie erst dann in der zuvor genannten Jahrszeit in den Garten pflanzen. Die hochstämmigen müssen, wie bereits gesagt ist, 30 oder 40 Fuß weit ins Gevierte, die Zwergbäume aber an Mauern oder Spalieren nicht näher, als 20 Fuß weit, gepflanzt; und jene so lange, bis sie sich völlig eingewurzelt haben, an beygesezte Pfäle, diese hingegen mit

ihren wagerechtlaufenden Zweigen an der Mauer oder dem Spalier befestiget werden.

Die nun förmlich verpflanzten hochstämmigen Birnbäume gebrauchen wenig oder gar nicht, — die Zwergbäume aber an Mauern und Spalieren müssen jährlich, sowohl im Sommer, als im Winter beschnirten werden.

Die hochstämmigen muß man in der Krone frey fortwachsen lassen, und ihnen nur diejenigen Zweige nehmen, welche gar zu unregelmäßig stehen, oder quer über die andern herwachsen, und solche drängen, oder gar abgestorben sind. Die übrigen regelmäßigen Kronzweige aber muß man nach ihrem natürlichen Wachsthum ungestöhrt fortwachsen lassen.

An den an Mauern oder Spalieren stehenden Birnbäumen, deren Zweige in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll von einander jederzeit wagerecht gezogen sind, kan man zwar ein und eben dieselben Zweige, in ihrer natürlichen Länge, so lang sie nach Beschaffenheit des Raumes in die Länge fortgehen können, viel Jahre als tragbare Zweige beybehalten. Weil sie jedoch in jedem Jahr manche unnütze nene Schüsse treiben, so müssen sie in jedem Sommer beschnitten werden. — Man muß sie also in jedem Sommer beyzeiten durchgehen, und alle vorn neu herauskommende, oder sonst sichtbar überflüßige Triebe, und alle Wasserreiser beyzeiten abreiben; dagegen aber die Leitreiser an den Hauptzweigen sowohl, als die besten und regelmäßigsten neuen Seitenschüsse, ohne solche zu verkürzen, beybehalten und befestigen, — um von diesen leztern bey dem folgenden Winterbeschneiden benöthigten Falles die besten auswählen und beybehalten zu können. — Bey dem Winterbeschneiden, welches in der Zwischenzeit vom November bis zum Frühjahr vorgenommen werden muß, muß man untersuchen, ob sich an den 5 oder 6 Zoll weit von einander entfernten beyzubehaltenden tragbaren Zweigen etwa zufälliger Weise abgestorbenes oder unfruchtbares Holz befinde, oder ob

sie

sie etwa zu gedrängt stehen, oder ob sie etwa den ihnen bestimmten Raum überschreiten, — und sie in diesen Fällen dann über einem näher nach dem Stamm zu sitzenden Fruchtzweige, da wo es sich auf eine schikliche Art thun lassen will, abnehmen; auch wohl, um ledige Stellen auszufüllen, da wo es nöthig ist, vorigjährige regelmäßige näher nach dem Stamme zu hervorgetriebene junge Schüsse nach ihrer vollen Länge beybehalten; an den Spitzen der wagerecht gezogenen ältern Zweige, oder an den sogenannten Leitreisern, so lange in die Länge noch Raum genug für diese vorhanden ist, nichts verkürzen; alle überflüßigen jungen Seitenschüsse, welche jezt beyzubehalten nicht nöthig sind, an den Zweigen, aus welchen sie hervorgetrieben sind, glatt am Holze und ohne einen Stümmel zurükzulassen, wegschneiden; alle gute Fruchtträger jedoch aufs sorgfältigste schonen, und nur die alten und abgestorbenen Fruchtträger glatt am Holze wegschneiden; und dann sofort alle Zweige, in einer regelmäßigen Entfernung von einander, gerade und dicht an die Mauer wieder annageln, oder an das Geländer wieder anbinden.

VI.

Corneelkirschenbaum.

*) Kanelkirsche, Carlskirschenbaum, Hornkirschenbaum, Harlsken, Herlsken, Horlsken, Hernsken, Dierleinbaum, Dierlingbaum, Derlenbaum, Dierlitzenbaum, Thierleinbaum, Welsche Kirschen, Kurbeeren, Cornelbaum, Zieserlein, Herlitz, Corln, Cornioln. Cornus mas, *Linn.* Cornus hortensis mas, *C. B.* **Engl.** Male Cornus, or Cornelian Cherry-tree. **Franz.** Cournouillier ordinaire, Cornier, Acournier. **Holl.** Cornoelje.

§. 1.

Der Corneelkirschenbaum ist eine Pflanzenart (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus,) welche den Namen Cornus, oder Härtern führet, und nach des Ritters Linné Pflanzensystem in die erste Ordnung der vierten Pflanzenclasse gehöret, die er Tetrandria Monogynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen vier Staubfäden und nur einen Staubweg haben; und wird von demselben so beschrieben: *Cornus* (Mas) *arborea, umbellis involucrum aequantibus*, d. i. *Cornus*, welcher baumartig ist, und Blumendolden hat, die mit der Hülle gleiche Grösse haben. Er hat einen aufrechten Stamm, erreichet eine Höhe von 20 Fuß, macht eine grosse Krone, hat längliche Blätter, und trägt früh im Frühjahr an den Seiten und Enden seiner Zweige kleine Dolden von gelblichgrünen Blumen, auf welche kleine, rothe, den Kirschen ähnliche, eßbare, säuerliche Früchte folgen, welche eingemacht, und zu Torten genuzt werden können. (*)

§. 2. Er

(*) Die Kornelkirschen müssen, wenn sie genießbar seyn sollen, selbst vom Baume abfallen, und erst halb moll werden. Sie vermehren auf dem Nachtische die Reihe, und erheben durch ihre rothe Farbe, wenn sie zwischen

§. 2.

Er kömmt in jedem Boden, und jeder Lage fort, und bedarf keiner weitern Wartung, als daß man einzelne umherschweifende Zweige an ihm verkürzet, keine Wurzelausläufer um ihn aufkommen lässet, und ihm das todte Holz nimmt.

§. 3.

Erziehung des Corneelkirschenbaumes.

Man kan ihn aus den Steinen seiner Früchte, aus abgeschnittenen Zweigen, und aus Absenkern ziehen.

Aus Steinen. Diese müssen im October in die Erde gebracht werden, und pflegen meistens schon im folgenden Frühjahr aufzugehen. Wenn nachher die jungen Stämme ein Jahr alt sind, müssen sie in die Pflanzschule versezt, und wenn sie 4 bis 5 Fuß hoch sind, an die ihnen bestimmte Stelle gepflanzt werden.

Aus Absenkern. Man beuge im Herbst disjährige junge Zweige in die Erde, und verpflanze sie im folgenden Herbst, da sie genugsam bewurzelt zu seyn pflegen.

Aus abgeschnittenen Zweigen. Man schneide im Oct. oder Nov. starke disjährige Zweige, in 10 bis 12 Zoll lange Stücke, und pflanze solche zu $\frac{3}{4}$ ihrer Länge in die Erde. Im folgenden Herbst pflegen sie bewurzelt zu seyn.

Man kan sie auch durch Wurzelausläufer vermehren.

Pflaumen, Stachelbeeren, und frühen Birnen aufgesetzt werden, das Ansehen. Daher man, wenn es der Platz erlaubt, einige Bäume davon pflanzen soll. Hausv.

VII.

Darmbeerenbaum,

oder

Elsbeerenbaum.

(*) **Arlsbeeren, Elzbeeren, Elritzen, Atlaßbeeren, Eschrötzel, Elsbeeren, Adlasbeer, Elschbirke, Elzenbaum, Areßel.** Crataegus torminalis, *Linn.* Mespilus, apii folio, sylvestris non spinosa, seu sorbus torminalis, *C. B.* **Engl.** The Service Berry Tree, or Eatable Maple-leaved Wild Service. **Franz.** Alizier à feuilles decoupées.

§. 1.

Der Elsbeerenbaum wird in England wild wachsend gefunden, wächset zu einem sehr hohen Baum auf, und wird um seiner Beeren willen, (welche in grossen braunen Büscheln wachsen, und nicht nur im Herbst, wenn sie recht reif, und erst moll sind, einen angenehmen herben Geschmack haben, sondern auch die Mannigfaltigkeit der späten Früchte vermehren helfen,) vielfältig als ein Fruchtbaum in Gärten und Obstgärten gepflanzt. Er ist eine Pflanzenart (Species) von derjenigen Pflanzengattung, welche den Namen Crataegus oder Hagedorn führet, und nach des Ritters Linné Pflanzensystem in die zweyte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die er Icosandria Digynia nennet, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und zween Staubwege haben; und wird von demselben also beschrieben: Crataegus (*torminalis*) foliis cordatis septangulis, lobis infimis divaricatis, d. i. Crataegus mit herzförmigen, siebeneckigen Blättern, deren unterste Lappen aus einander gesperret sind. Seine Blu-

Blumen sind weiß, haben fünf rundliche Blätter, und kommen in grossen Büscheln zum Vorschein. Auf diese folgen Büschel von rothbraunen Beeren, in deren jeder zwey harte Saamenkörner liegen, die im Herbst reif werden, und wenn sie vom Baume abgenommen sind, und so lange gelegen haben, bis sie weich oder moll geworden, gut zu essen sind.

§. 2.

Er wird 40 bis 50 Fuß hoch; bildet eine grosse, ästige und ausgebreitete Krone, welche mit grossen, herzförmigen, siebeneckigen, und unterwärts grauen Blättern pranget; und treibt seine auf langen Stielen stehenden Blumen- und Fruchtbüschel aus dem obern Theile und der Spitze seiner jüngern Zweige.

Er wächset in den Waldungen in England, Frankre:ch, Deutschland, und der Schweiz wild; verdienet aber, als Fruchtbaum, eine Stelle in den Gärten und Baumgärten; und wird vornemlich, theils voll- theils halbhochstämmig gezogen, entweder in mehrerer Anzahl zusammen, oder einzeln in Strauchgebüsche, Thiergärten, Wildbahnen u. dgl. gepflanzt; wird aber auch wohl zur Abwechselung als ein Zwergbaum gezogen, an Spaliere gesezt, und in diesem Fall, wie Apfel- und Birn-Zwergbäume ꝛc. behandelt.

§. 3.

Erziehung junger Elsbeerbäume.

Er kan theils durch Saamenkörner oder durch seine Beeren, theils durch Absenker, theils durch Propfen und Oculiren vermehret werden.

Durch Saamenkörner. Man säe die Beeren im Herbst, oder im Winter, oder zeitig im Frühjahr, in ein Beet von leichter Erde, in 2 Zoll tiefe Furchen; halte dasselbe, weil die mehresten erst im zweyten Frühjahr nachher hervorkeimen, den ganzen folgenden Sommer vom Unkraut rein; versetze die jungen Stämme, wenn sie ein Jahr alt sind, in die Baumschule, und ziehe sie so, daß sie zu voll- oder zu halbhochstämmigen Bäumen einen 4 oder 6 bis 7 Fuß hohen Schaft bekommen; und lasse sie dann oben Zweige treiben, und die Krone machen. Diejenigen, aus welchen man Zwergbäume ziehen will, schneide man ganz jung nahe über der Erde ab, damit sie ganz niedrig Zweige treiben, und behandle sie dann, wie andere Zwergbäume.

Durch Absenker. Wenn etwa einer dieser Bäume unten Zweige getrieben hat, oder wenn er in der Absicht über der Erde abgekröpft ist, daß er nahe über der Erde hat Zweige zu Absenkern treiben müssen, so lege man solche nach der gewöhnlichen Methode im Herbst in die Erde; nehme sie im folgenden Herbst, da sie sich bewurzelt zu haben pflegen, vom Mutterstocke ab; pflanze sie in die Baumschule, und behandle sie dann, wie nach der zuvor gegebenen Vorschrift, die Kernstämme.

Durch Pfropfen und Oculiren. Bey dieser Methode werden sie viel früher tragbar. Man pfropfet oder oder oculiret sie nicht nur auf junge Elsbeerenkernstämme, sondern auch auf junge Stämme von gemeinen Weißdorn, Crataegus Oxyacantha, *Linn.* oder von irgend einer andern Art von Crataegus; und ziehet sie dann, nach der für den Apfelbaum gegebenen Vorschrift, zu hochstämmigen und zu Zwergbäumen.

§. 4.

Verpflanzung und fernere Wartung.

Wenn die hochstämmigen Bäume einen 5 oder 6 bis 7 oder 8 Fuß hohen Schaft haben, pflanze man sie, nach der schon gemeldeten Art, auf die ihnen bestimmte Stelle; lasse dann ihre Krone, so wie es ihrer Natur gemäß ist, fortwachsen; und schneide nichts weiter an ihnen, ausser, wie an andern hochstämmigen Fruchtbäumen, wo sich etwa zufälliger Weise eine Unregelmäßigkeit äussert.

Diejenigen aber, welche niedrig gezogen sind, und nahe über der Erde Zweige getrieben haben, pflanze man an Geländer 18 bis 20 Fuß weit von einander; leite ihre Zweige wagerecht, und meistens nach ihrer natürlichen Länge, einen jeden 6 Zoll weit von dem andern entfernt; und behandle sie fernerhin als Mispel- und Birnbäume ꝛc.

VIII.

Feigenbaum.

(*) Ficus Carica, *Linn.* Ficus communis, *C. B.* **Engl.** The Fig-Tree. **Franz.** Le Figuier. **Ital.** Fico. **Holl.** Vygeboom. **Schwed.** Fikon. **Dän.** Figentræ.

§. 1.

Der Feigenbaum ist wegen seiner besonders erhaben und angenehm schmeckenden Früchte sehr beliebt. Ob diese nun gleich wegen ihres ganz besonders süssen Geschmackes nicht überall so gern gegessen werden, als manche andere Obstfrüchte, so sind sie doch an sich selbst eine vorzüglich feine Frucht; und der Feigenbaum verdienet also in einem jeden guten Garten eine Stelle.

Es gibt zwar verschiedene Sorten von Feigen. Sie stammen aber insgesammt von einer gemeinschaftlichen Mutterart ab, welche eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus) ist, so Ficus genennet wird, und nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die dritte Ordnung der drey und zwanzigsten Pflanzenclasse gehöret, die den Namen Polygamia Polyoecia führet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit vermengten Geschlechtern haben, die auf drey verschiedenen Pflanzen wohnen.

(*) Eine jede Art der Pflanzengattung Ficus bestehet aus drey besondern Pflanzen. Eine trägt nur allein männliche, eine andere nur weibliche, und die dritte hat oben am Boden einige männliche, und unter selbigen viele weibliche Blumen, *Diet.*

Der Ritter Linné macht von ihm folgende Beschreibung: *Ficus* (Carica) *foliis palmatis*, d. i. *Ficus* mit handförmigen Blättern; und unzählig viel ganz kleinen Blumen, welche in einen gemeinschaftlichen Kelch oder Decke eingeschlossen sind, der zu einer Birn- oder kreu-

selförmigen Frucht wird, so im Herbst zur Reife kömmt, und nach dem Unterschiede der Sorten oder Spielarten (Varietas) von unterschiedener Farbe ist.

§. 2.

Es gibt folgende Sorten von Feigen:

1. *Early long blue, or purple Fig*, d. i. frühe lange blaue, oder purpurfärbige Feige. Reif im Anfang des Aug.

(*) Common blue, or purple Fig, *Mill.* Common Fig, d. i. Gemeine Feige, *Maw. Hanb.* Lange violette Feige, La Violette longue, Hausv. Eine große, längliche, dunkelpurpur-blaue Feige, trägt sehr voll, und wird nicht nur an Mauern, sondern auch auf hochstämmigen Bäumen im Aug. vollkommen reif, *Maw.* Von guten Geschmack, ein dauerhafter Baum, und trägt fast in jedem Boden und jeder Lage, ohne Beschneiden und ohne Wartung, sehr voll, *Hanb.* Mawe führet in s. *Kal.* Common blue Fig, und Early long blue Fig, als zwo besondere Sorten an.

2. *Large blue Fig*, d. i. Große blaue Feige. Reif im Aug. und Sept.

(*) Great blue Fig, *Maw. Hanb.* Large blue or Purple Fig, *West.* Eine etwas große blaue Feige, hat fein rothes Fleisch, *Maw.* Etwas mehr, als mittelmäßig groß, mit sehr dünner Haut, kurzen Stiel, und weichen süßen Fleisch; der Baum ist sehr dauerhaft, *Hanb.*

3. *Large brown or Chesnut Fig*, d. i. Große braune, oder kastanienfärbige Feige. Reif im Anfang des Aug.

(*) Brown or Chesnut Fig, *Maw.* Brown or Chesnut-coloured Ischia Fig, *Mill.* Chesnut Fig, *Hanb.* Large brown Fig, *West.* Eine große, kugelrunde, etwas kurze, kastanienbraune Feige, mit purpurfärbigen delicaten Fleisch, reif im Jul. und Aug. *Maw* Sehr groß, von von weichen, erhaben schmeckenden, süßen Fleisch, *Hanb.* Die größte unter allen Feigen, mit ziemlich großen Auge,

und großen Körnern, berstet zur Zeit der Reife oft von einander, reifet in einem warmen Boden auf hochstämmigen Bäumen sehr gut, und giebt an Treibmauern in einem Jahr zweymahl reife Feigen, *Mill.*

4. *Early White Fig*, d. i. Frühe weiße Feige. Reif im Jul. und Aug.

(*) Small white early Fig, *Mill.* Small white Fig, *Hanb.* Early White Marseilles Fig, *West.* Marseilles Fig, *Maw. Kal.* Weiße runde Feige, La blanche ronde, **Hausv.** Eine kleine rundliche Feige, zur Zeit der Reife gelblichweiß, mit weißen und sehr süßen Fleisch, *Hanb.* Oben etwas platt, mit sehr kurzen Stiel, und dünner Haut, nicht erhaben von Geschmack, *Mill.*

5. *Black Ischia Fig*, d. i. Schwarze Ischia Feige. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Eine mittelmäßig-große, etwas kurze, oben platte, schwärzliche Feige, mit glänzend-rothen Fleisch, *Maw.* Mit weichen Fleisch, trägt sehr voll, und muß an Mauern gepflanzt werden, oder doch einen warmen und gut gedekten Stand haben, *Hanb.* Inwendig dunkelroth, die Vögel gehen ihr sehr nach, daher sie gegen dieselben geschützt werden muß, *Mill.*

6. *Small brown Ischia Fig*, d. i. Kleine braune ꝛc. Aug. und Sept.

(*) Brown Ischia Fig, *Maw. Hanb.* Eine kleine, pyramidenförmige, bräunliche, gelbe Feige, mit etwas purpurfärbigen Fleisch von sehr erhabenen Geschmack, *Maw.* Zur Zeit der Reife braun, weich und sehr süß, trägt sehr voll; wenn ihr aber der Sommer nicht günstig ist, wird sie nicht nur spät reif, sondern erlangt auch ihre völlige Güte nicht, *Hanb.* Mit sehr kurzen Stiel, lichtbraun, reifet spät im Sept. trägt nicht gut, die Blätter des Baumes sind weniger eingeschnitten, als an andern Sorten, *Mill.* Weston führet Brown Ischia Fig, und Small brown Ischia Fig, als zwo besondere Sorten an.

7. *Green Ischia Fig*, d. i. Grüne Ischia Feige. Reif am Ende des Aug.

(*) Eine

(*) Eine große, längliche, grünliche Feige, mit einem kugelrunden Kopfe, und mit röthlich-braunen von dem Fleisch etwas durchscheinenden Flecken, *Maw.* Mit dünner Haut, sehr weichen, wohlschmeckenden und purpurfärbigen Fleisch, färbet, wenn es die ächte Sorte ist, Leinen und Papier eben so stark, als der Saft von schwarzen Kirschen, *Hanb.* In warmen Jahrgängen sehr erhaben vom Geschmacke, *Mill.*

8. *Large White Genoa Fig*, d. i. Große weiße Genueser Feige. Reif im Aug.

(*) Eine große, kugelrunde, nach dem Stiel zu sich etwas verlängernde Feige, mit dünner Haut, zur Zeit der völligen Reife gelblich, inwendig roth, zwar eine gute Feige, trägt aber nicht gut, *Mill.* — Scheinet zu seyn Large white Fig, *Hanb.* Weiße lange Feige, La blanche longue, *Hausv.* Eine große längliche Feige, mit weißer dünner Haut, und kurzen Stiel, mit weißen Fleisch, welches oft mehr oder weniger etwas purpurfärbig ist, sehr süß, und erhaben von Geschmack, *Hanb.*

9. *Brown Malta Fig*, d. i. Braune Maltheser-Feige. Reif im Aug. und Sept.

(*) Malta Fig, *Maw. Hanb. Mill.* Eine kleine, plattköpfige, braune Feige, reif in der Mitte des Aug. und im Sept. *Maw.* In- und auswendig braun, weich, außerordentsüß, und verwandelt sich, wenn sie auf dem Baum gelassen wird, von selbst zu einer Art von angenehmen Eingemachten, *Hanb.* Blasbraun, wohlschmeckend, schrumpfet endlich von selbst auf dem Baum ein, und wird ein feines Eingemachtes, *Mill.*

10. *Black Genoa Fig*, d. i. Schwarze Genueser Feige. Reif im Aug.

(*) Large Genoa Fig, *Maw. Kal.* Eine große, birnförmige, schwarze Feige, mit glänzend-rothen Fleisch, *Maw.* Sehr süß, wohlschmeckend, wird viel gepflanzt, weil der Baum sehr dauerhaft ist, *Hanb.* Lang, nach oben zu ziemlich dick aufgeblasen, oben stumpf, gegen den Stiel zu sehr dünne, dunkel-purpurfärbig, meist schwarz, wie eine

Pflaume

Pflaume mit purpurfärbigen Staub bedeckt, erhaben von Geschmack, reif früh im August, *Mill.*

11. *Long Brown Naples Fig*, d. i. Lange braune Neapolitanische Feige. Reif im Sept.

(*) Long Naples Fig, *Hanb.* Eine lange, schwarzbraune Feige, mit röthlichen Fleisch, *Maw.* Mit langen Stiel, wohlschmeckend, wird von Liebhabern von Feigen sehr gesucht, *Hanb.* Mit tief eingeschnittenen Blättern, oben etwas zusammengedrückt, mit großen Körnern, *Mill.*

12. *Round brown Naples Fig*, d. i. Runde braune Neapolitanische Feige. Reif am Ende des Aug.

(*) Round Naples Fig, *Hanb.* Murrey, or brown Naples Fig, *Mill.* Eine kugelrunde, mittelmäßig-große, lichtbraune Feige, mit bräunlichen Fleisch, *Maw.* Beynahe kugelrund, etwas mehr als mittelmäßig groß, in- und auswendig lichtbraun, die Haut bisweilen mehr oder weniger dunkelweiß gestreift, weich und süß, und bey den Liebhabern von Feigen sehr beliebt, *Hanb.* Artig groß, mit ziemlich großen Körnern. *Mill.*

13. *Brown Madonna or Brunsvic Fig*, d. i. Braune Madonna, oder Braunschweigische Feige. Reif im Aug. und Sept.

(*) Hannover Fig, d. i. Hannövrische Feige, *Hanb.* Madonna Fig, in England gewöhnlich The Brunswick oder Hannover Fig genannt, *Mill.* Eine lange, pyramidenförmige, große Feige, braun, inwendig lichtbraun, von groben Fleisch, und geringen Geschmack, reif am Ende des Aug. und im Anfange des Sept. mit viel mehr getheilten Blättern, als fast alle andere Sorten, *Mill.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Feigen.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

14) *Little Blue Fig*, d. i. kleine blaue Feige. Etwas kleiner, als mittelmäßig-groß, mit kurzen Stiel, und dünner blauer Haut, wohlschmeckenden Fleisch; wenn sie reif ist, von

rother

rother Farbe; trägt fast in jeder Lage gut, und ist für diejenigen, welche sich nicht viel Mühe geben mögen, der Pflanzung würdig, *Hanb.*

15) *Purple Genoa Fig*, d. i. Purpurfärbige Genueser Feige. Groß, lang, und wenn sie reif ist, dunkel purpurfärbig, außerordentlich süß und delicat, eine der besten Feigen in England, *Hanb.*

16) *Yellow Ischia Fig*, d. i. Gelbe Ischia Feige. Groß, pyramidenförmig, zur Zeit der Reife gelb, mit purpurfärbigen, weichen, süßen Fleisch; erlangt aber die völlige Güte des Geschmackes nicht anders, als in einer günstigen Lage, und in einem günstigen Sommer, *Hanb.* Trägt in England nicht stark, sondern treibt sehr früh ins Holz, hat große und nicht viel getheilte Blätter, reif im Sept. *Mill.*

17) *Vernisingue Fig.* Rundlich, etwas mehr als mittelmäßig-groß, zur Zeit der Reife braun, außerordentlich erhaben und süß, trägt nach einem gelinden Winter ziemlich gut; in einem sehr kalten Winter aber erfrieren ihre weichlichen Jahrsschüsse gewöhnlich; muß also gegen eine Mauer, in eine warme und gut gedekte Lage gepflanzt, und gegen starken Frost mit Matten bedeckt werden, *Hanb.*

18) *Minion Fig.* Klein, braun, den Liebhabern von Feigen wohlschmeckend; der Baum ist klein, sehr dauerhaft, trägt voll, und gibt fast in jedem Boden und jeder Lage reife Feigen, *Hanb.*

19) *Little green Fig*, d. i. Kleine grüne Feige. Klein, grün, inwendig roth, wird mit unter die besten Feigen gerechnet, der Baum bleibt niedriger, ist dauerhaft, und trägt voll, *Hanb.*

20) *Gentile Fig.* Mittelmäßig-groß, meist kugelrund, in- und auswendig gelb, bey völliger Reife eine gute Feige, wird aber spät reif, bekömmt also selten ihren rechten Geschmack, es mögte ihr denn die Witterung und die Lage außerordentlich günstig seyn, *Hanb.* Mit großen Körnern, trägt sehr schlecht, daher sie denn in England nicht viel anzutreffen ist, *Mill.*

21) *Divided-leafed Fig-tree*, d. i. Feigenbaum mit getheilter Blättern. Seine Blätter sind in viel schmale Einschnitte eingeschnit-

eingeschnitten, und um derselben willen gehöret er vornemlich in die Strauchgebüsche, *Maw.*

22) *Black Provence Fig*, d. i. Schwarze Feige aus der Provence, *West.* und

23) *Cyprian Fig*, d. i. Cyprische Feige, *Maw. Kal.* werden in keinem englischen Buche beschrieben.

§. 3.

Der Feigenbaum wächset 15 bis 20 Fuß hoch, und treibt starke, saftige, grüne Schüsse, welche mit fünffach, jedoch nicht allemahl gleich tief eingeschnittenen grossen Blättern besezt sind. Seine Blumen und Früchte kommen allezeit an den vorigjährigen jungen Schüssen, und zwar im Frühjahr, unmittelbar aus den Augen derselben, wie kleine Knöpfe zum Vorschein; ein jeder solcher Knopf ist eigentlich ein gemeinschaftlicher Blumenboden, in dessen inwendiger Fläche eine unzählbare Menge von kleinen Blümchen sitzen, und welcher bis in den Aug. oder Sept. nach und nach an Größe zunimmt, dann aber reif wird, und ein weiches mildes und sehr wohlschmeckendes Fleisch bekömmt. — Weil der Feigenbaum nur an dem jungen vorigjährigen Holze Früchte trägt, so muß man ihm jährlich überall eine genugsame Anzahl junger Schüsse zu Fruchtholz für das künftige Jahr lassen, und diese, weil sie meistens gegen ihre Spitze zu Früchte ansetzen, nie verkürzen.

Seine Fruchtknöpfe kommen theils schon im Frühjahr an dem vorigjährigen Holze, theils noch im Sommer und Herbst an dem disjährigen jungen Holze zum Vorschein. In England darf man aber nur von dem schon im Frühjahr zum Vorschein gekommenen Knöpfen reife Früchte erwarten. Diejenigen, welche erst im Sommer und Herbst zum Vorschein kommen, erlangen zwar in warmen Ländern in eben denselben Jahr ihre Vollkommenheit, und geben also noch eine zweyte Erndte

von

von reifen Feigen. In England aber kommen sie in freyer Luft nicht zur Reife, und müssen also jedesmahl im Anfang des Winters, als unnütz, abgebrochen werden.

Der Feigenbaum kömmt in einem jeden gemeinen Gartenerdreich fort. Nur pflegen seine weichlichen Schüsse in einer ganz offenen Lage in einem starken Winter leicht zu erfrieren. Um nicht nur dieses zu verhüten, sondern auch die Feigen selbst desto besser zur Reife zu bringen, muß die Hauptpflanzung in eine gut gedekte sonnenreiche Lage gegen Mauern gemacht, und zwar der vornehmste Theil gegen südliche, einige aber, um noch späterhin reife Früchte zu haben, gegen westliche und östliche Mauern, — jeder Baum 20 Fuß weit von dem andern gesezt, — ihre Zweige wagerecht, 6 bis 8 Zoll weit von einander, gezogen, — und in jedem Jahr ein hinreichender Vorrath von jungen Schossen zu Fruchtträgern für das folgende Jahr beybehalten, und diese allezeit in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet werden.

In einer sonnreichen Lage pflegen sie auch an Spalieren, wo sie eben so, wie die an Mauern behandelt werden müssen, recht gut fortzukommen, und reichlich zu tragen. Auch pflegen sie in einer gut gedekten sonnenreichen Lage, vollhochstämmig und halbhochstämmig gezogen, gut fortzukommen, und in einem günstigen warmen, troknen Sommer eine ziemliche Erndte von sehr guten Feigen zu geben.

(*) In dem nordlichen Theile von Teutschland ist es für die Feigenbäume in freyer Erde schon zu kalt. Man ziehet sie hier also entweder in großen Kästen oder Kübeln, und verwahret sie im Winter in der Orangerie, oder im Keller, um sie nur vor dem strengsten Froste zu schützen, und setzt sie etwa alle drey Jahre um; oder, man pflanzt sie zwar in den freyen Garten auf ein Rabatte, gräbet aber im Herbst die Wurzel auf einer Seite etwas los, beuget den Stamm zur Erde nieder, bedeckt denselben mit Erde, und decket langen Mist überher, oder bedecket sie mit Brettern, und belegt diese mit genugsamen Mist. Auf

diese

diese Weise thut ihnen die Winterkälte keinen Schaden. Wo aber im Garten Mäuse sind, welche ihnen die Schale abfressen, da hebet man sie, nach Herrn *Walters* Gartenkunst, im Herbst aus, und stellet sie mit einem Ballen Erde um ihre Wurzeln bis ins Frühjahr in ein Gewölbe, und pflanzt sie im Frühjahr wieder in den freyen Garten in eine recht warme Lage, und begießet sie den Sommer über recht oft und viel, weil sie sonst nur magere Zweige treiben, und entweder gar keine Früchte ansetzen, oder solche doch trocken, klein, und unvollkommen bleiben.

§. 4.

Erziehung junger Feigenbäume.

Der Feigenbaum kan sowohl durch Wurzelausläufer, als durch Absenker, und durch abgeschnittene Zweige vermehret werden.

Durch Wurzelausläufer. Er treibt aus der Wurzel viel Ausläufer. Diese grabe man im Herbst oder Frühjahr aus, und pflanze sie, entweder die stärksten sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle, zumahl gegen Mauern und Spaliere, oder erst reihenweise in die Pflanzschule, um sie in derselben erst gehörig zu ziehen. In beyden Fällen müssen sie so, wie es ihre Bestimmung erfordert, gezogen, und wenn sie zu Zwergbäumen gegen Mauern ꝛc. bestimmet sind, im Frühjahr bis auf 8 oder 10 Zoll verkürzt werden, damit sie Seitenzweige treiben; wenn sie aber hochstämmig werden sollen, muß man sie zuvor einen 3 bis 6 Fuß hohen Schaft gewinnen lassen, und sie erst dann abschneiden, und sie zur Bildung der Krone Zweige treiben lassen.

Durch Absenker. Man wähle dazu im Frühjahr oder Herbst niedrig sitzende, biegsame junge Zweige oder junge Schüsse, und beuge solche 5 bis 6 Zoll tief in die Erde, so daß ihre Spitze über der Erde hervorstehend bleibe. Diese pflegen schon im folgenden Herbst Wur-

zeln

zeln getrieben zu haben, abgenommen, und verpflanzt werden zu können: und müssen dann auf eben dieselbe Art behandelt werden, wie Wurzelausläufer.

Durch abgeschnittene Zweige. Man schneide im Herbst oder Frühling eine Anzahl junge starke, 10 bis 15 Zoll lange Schüsse ab, und pflanze solche, ohne ihre Spitze zu verkürzen, auf eine schattige Rabatte, in 2 Fuß weit von einander entfernte Reihen, und behandle sie, wie Wurzelausläufer.

§. 5.

Verpflanzung junger Feigenbäume.

Die Feigenbäume schlagen nie besser an, als wenn sie auf die ihnen bestimmte Stelle ganz jung verpflanzt werden. Wenn sie also gegen Mauern oder an Spaliere bestimmet sind, so pflanze man die Wurzelausläufer, oder die Absenker, oder die abgeschnittenen Zweige entweder sogleich, als sie Wurzel geschlagen haben, förmlich an dieselben, — oder man nehme dazu solche, welche in der Pflanzschule bereits zwey oder drey Jahr gestanden, und schon fächerförmig gezogen sind. Wenn man aber hochstämmige Feigenbäume förmlich verpflanzen will, so müssen solche in der Pflanzschule zuvor die erforderliche Schaftshöhe, und schon eine Krone gewonnen haben.

Die Verpflanzung der Feigenbäume kan entweder im Herbst, oder im Frühjahr geschehen. Die an Mauern und Spalieren müssen wenigstens 20 Fuß weit gesezt werden; ein Raum, welchen sie, weil ihre Zweige wagerecht geleitet werden, bald auszufüllen pflegen. Die hochstämmigen aber, besonders die vollhochstämmigen, müssen 20 bis 30 Fuß weit auseinander gesezt werden.

§. 6.

Wartung und Behandlung förmlich verpflanzter Feigenbäume an Mauern und Spalieren.

Die nun förmlich an Mauern und Spaliere verpflanzten Feigenbäume müssen in der Folge, nach der nun zu gebenden Vorschrift, beschnitten und behandelt werden. Wenn sie, nach der im vorhergehenden gegebenen Anweisung, in der Pflanzschule bereits fächerförmig gezogene Zweige gewonnen haben, so müssen solche an der Mauer, oder an dem Spalier wagerecht so geleitet werden, daß sie auf beyden Seiten des Stammes in gleicher Anzahl 6 bis 7 Zoll weit von einander, in ihrer natürlichen Länge fortlanfen; gleichwie man in den folgenden Jahren die Anzahl der Seitenzweige, in eben dieser Entfernung über einander, von Jahr zu Jahr höher hinauf zu vermehren suchen, — und da, wo etwa eine Lücke seyn sollte, entweder im Frühjahr eines der nächsten Reiser etwas verkürzen, oder im May und Junius einigen neuen disjährigen Schüssen die Spitze abkneifen muß, um an ihnen Seitenschüsse zu erzwingen, — übrigens aber alle Fruchtreiser allezeit in ihrer natürlichen Länge fortleiten muß.

Sowohl die an Mauern, als die an Spalieren stehenden Feigenbäume muß man in jedem Sommer, und zwar etwa im Jun. Jul. oder August durchgehen, und sowohl die vorn herausgetriebenen, als auch die ganz unregelmäßigen, oder offenbar unnützen und in dem Fächer keinen Raum findenden disjährigen jungen Schüsse wegschneiden, — dagegen aber alle diejenigen jungen Schüsse wohlbedächtig stehen lassen, welche an der Seite regelmäßig herausgetrieben, und diese in einer geraden Linie, dicht an die Mauer, und in ihrer natürlichen Länge befestigen, damit Sonne und Luft zum Vortheil der an den Bäumen befindlichen Früchte überall freyen Zugang haben; und auf diese Weise einen genugsamen

Vor-

Vorrath von jungen Schüssen beybehalten, aus welchen man bey Gelegenheit des künftigen Winterbeschneidens Fruchtreiser für das künftige Jahr auswählen könne, welche man jedoch in diesem Sommer im geringsten nicht verkürzen muß.

Das sogenannte Winterbeschneiden kan entweder schon im November, oder auch erst im Frühjahr vorgenommen werden. Weil aber ihre jungen Schüsse in einem harten Winter leicht vom Frost Schaden nehmen, so ist es rathsamer, solches bis in den Febr. oder Merz zu verschieben, — weil dann im Ganzen mehrere derselben glüklich durch den Winter zu kommen pflegen, und dann im folgenden Frühjahr um so viel gewisser eine hinreichende Anzahl gut gebliebener junger Reiser vorhanden ist, unter denen man dann bey dem Beschneiden die besten auswählen kan.

Der Zweck dieses Winterbeschneidens ist, daß theils alles alte nakte Holz weggenommen, theils von den vorigjährigen Schüssen eine gehörige Anzahl junger Reiser zu Fruchtholz für das künftige Jahr aufgenommen werden soll. Alle nakte, und nicht mit jungen Holze versehene alte Zweige, welche eine beträchtliche Länge gewonnen haben, müssen also entweder ganz, oder dicht über einem etwanigen jungen Seitenzweige, welcher ihre Stelle wieder einnehmen soll, weggenommen werden. Auch muß man eine hinreichende Anzahl von solchen jungen Schüssen auswählen, welche an einer recht guten Stelle stehen; und zwar nicht nur Seitenreiser, welche an den Hauptzweigen in einer regelmäßigen Entfernung stehen, und an denselben von ihrem Ursprunge an, bis zu ihrer Spitze eines auf das andere ordentlich folgen, sondern auch ein Leitreis an einem jedem Hauptzweige, — da man denn, wenn das bisherige Leitreis zu weit in die Länge fortgewachsen ist, an dessen Statt eines der Seitenreiser zum Leitreise machen kan. Ueberhaupt muß man nur die stärksten Reiser beybehalten, deren Knospen gedrungen

neben einander sitzen, — alle sehr lange schwache und nicht völlig reif gewordene Reiser aber wegnehmen; und so, wie man mit der Arbeit weiter fortrückt, alle überflüßige und unnütze junge Schüsse, wie auch alles todte Holz, glatt am Holze wegschneiden, und solche alte Zweige, welche zu weit in die Länge fortgewachsen sind, über einem weiter rükwärts sitzenden jungen Schusse abnehmen, — allen beyzubehaltenden Fruchtreisern aber ihre natürliche Länge lassen; und zulezt alles sogleich wieder regelmäßig, in der zuvorgedachten Entfernung von einander, gerade und dicht entweder an die Mauer annageln, oder an das Spalier anbinden.

§. 7.

Wartung und Behandlung hochstämmiger Feigenbäume.

Den hochstämmigen Feigenbäumen muß man völlige Freyheit lassen, Kronzweige zu treiben, und ihnen im Frühjahr nur die etwanigen ganz unregelmäßigen Schüsse, oder die abgestorbenen Enden der Zweige nehmen; übrigens aber keinen ihrer Zweige verkürzen, sondern sie insgesammt frey fortwachsen, und eine dichte Krone bilden lassen.

IX.

Grosse Hanebuttenrose.

(*) **Grosse Hagebuttenrose, grosse Hagebutten tragende rauhblättrige Rose.** Rosa villosa, *Linn.* Rosa sylvestris pomifera major, C. B. **Engl.** Villose or Greater Apple-bearing Rose. **Franz.** Grand Rosier à gros fruit épineux. **Schwed.** Klänger. **Dän. Roseträ, Dobbelte Hybentorn.**

§. 1.

Die grosse Hanebuttenrose ist eine Art (Species) derjenigen Pflanzengattung (Genus) welche den Namen Rosa, Rose, führt, und nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die Icosandria Polygynia genannt wird, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und sehr viel Staubwege haben. Der Ritter Linné gibt von ihr folgende Beschreibung: *Rosa (Villosa) germinibus globosis aculeatis, pedunculis hispidis, caule aculeis sparsis, petiolis aculeatis, foliis tomentosis*, d. i. *Rosa* mit kugelrunden Fruchtknoten, und Blumenstielen, welche mit steifen Borsten besezt sind, mit einem dornigen Stamme, und Blattstielen, welche filzige Blätter tragen. Sie wächset 6 bis 8 Fuß hoch, — hat starke, gerade, bräunliche, glatte, und hin und wieder mit Dornen besezte Zweige, — gefiederte, aus sieben kleinern Blättern zusammengesezte, filzige, auf der untern Fläche mit einer weissen Wolle überzogene Blätter, mit stachelichten Stielen, — mit steifen Borsten besezte Blumenstiele, — kugelrunde, stachlichte Fruchtknöpfe, — und grosse einfache rothe Blumen, auf welche grosse, runde, mit feinen Stacheln besezte Hanebutten von der Grösse eines kleinen Apfels folgen,

um welcher willen sie, weil solche ein dickes, angenehm säuerlich schmeckendes Fleisch haben, und sehr gut zum Einmachen zu gebrauchen sind, in jedem Garten eine Stelle verdienen. Sie ist, wie alle Rosen, ein sehr dauerhafter Strauch, kömmt in jedem Boden und in jeder Lage fort, blühet im Junius, kan vom October bis in den Merz versezt werden, und wird einzeln gepflanzt. Sie bedarf keiner weitern Wartung, als daß man ihr im Winter ihre Wurzelausläufer nimmt, — ihre Krone, wenn solche zu dicht und zu verwirret geworden ist, verdünnet, — einzelne lange, und zu weit umherschweifende Zweige verkürzet, und das todte Herz herausschneidet.

§. 2.

Sie kan nicht nur durch Wurzelausläufer und Absenker vermehret, sondern auch aus Saamenkörnern gezogen werden.

Durch Wurzelausläufer. Man nehme diese im Herbst, oder im Winter, oder zeitig im Frühjahr so ab, daß sie etwas Wur;eln haben, und pflanze die stärksten gleich auf die ihnen bestimmte Stelle, die schwächsten aber erst auf ein oder zwey Jahr reihenweise in die Pflanzschule. Sie schlagen sehr leicht an. Weil jedoch diese Art Rosen nur sparsam Wurzelausläufer treibt, so muß sie in deren Ermangelung durch Absenker vermehret werden.

(*) Ein Zufall hat mich gelehret, solche von ihr zu erzwingen. Es ward nemlich in meinem Garten neben einem solchem Strauch, welcher etwa sechs Jahr gestanden, und seitdem noch keine Ausläufer getrieben hatte, etwa 1 Fuß weit von demselben, die Erde auf einer Seite desselben im Merz $1\frac{1}{2}$ Fuß tief ausgegraben. Weil die Erde sehr locker war, so hatte es sich gefügt, daß zwo Wurzeln desselben, welche 1 Fuß tief lagen, nicht abgestochen, sondern in der gemachten Grube frey und ohnbedekt

bedekt schwebten. Der übrige Theil des Gartens stand unter Wässer; die Grube konnte also vorerst noch nicht wieder zugefüllet, und jene beyden Wurzeln also noch nicht wieder mit Erde bedekt werden. Sie verdorreten inzwischen so wenig, daß sie vielmehr, so bald der Strauch selbst Blätter bekam, auch Blätter bekamen, und Zweige zu treiben anfiengen. Ich ließ sie bis in den Sommer fortwachsen, und als endlich die Grube wieder zugefüllet werden konnte, ließ ich sie so in die Höhe beugen, daß ihr grünender Theil über der Erde hervorragend blieb. Sie wuchsen in demselben Sommer über 2 Fuß hoch, und wurden im folgenden Frühjahr völlig bewurzelt abgenommen und verpflanzt; — und man konnte es ihnen nicht ansehen, daß sie verkehrt wuchsen, d. i. daß der Theil in die Höhe wuchs, den die Natur bestimmet hatte, unterwärts zu wachsen, oder daß es die sonst in die Tiefe wachsende Wurzel war, welche nun Zweige in die Höhe trieb. Um diese ohngefähre Wahrnehmung zur Gewißheit zu bringen, ließ ich im April des folgenden Jahrs an einer Seite eines andern solchen Strauches, welcher in sieben Jahren keinen Ausläufer aus der Wurzel, sondern nur am Strauche selbst dicht über der Erde, Schüsse gethan hatte, die Erde öfnen, und zwo kurze Wurzeln in die Höhe ziehen, und solche, nachdem ihre vordersten Zasern verkürzt waren, aus der Erde herausgebeugt stehen. Auch diese fingen binnen einigen Tagen an, Blätter zu gewinnen, waren schon im May in vollem Wachsthum, und thaten noch in denselben Sommer verschiedene Schüsse von 2 bis 3 Fuß hoch.

Durch Absenker. Die jungen Zweige dieser, wie aller Arten von Rosen, schlagen, wenn man sie in Erde beugt, sehr leicht Wurzel. Um sie auf diese Art bald in Menge vermehren zu können, haue man eine beliebige Anzahl alter Stöcke im Herbst, oder Winter, oder zeitig im Frühjahr einige Zolle hoch über der Erde ab. Im folgenden Sommer pflegen diese dicht über der Erde viel Schüsse zu thun. Wenn man solche im folgenden Herbst oder Winter mit einem Einschnitte in die Erde beuget, pflegen sie im Herbst nachher, schon so gut Wurzeln ge-

trieben zu haben, daß sie schon dann von dem Mutterstock abgenommen, und in die Pflanzschule versezt werden können, in welcher sie ein bis zwey Jahr, oder so lange, bis sie abgefordert werden, bleiben müssen..

Aus Saamenkörnern. Diese müssen schon im Herbst, so bald sie nur reif sind, in leichte Erde, entweder in flache Reihen, oder über das ganze Beet, gesäet, und ½ Zoll tief unter die Erde gebracht, und die aufgegangenen Pflanzen, wenn sie ein Jahr alt sind, in die Pflanzschule reihenweise verpflanzt werden. — Im Herbst gesäet, gehen sie bisweilen schon im folgenden Frühjahr auf. Wenn sie aber erst im Frühjahr gesäet werden, liegen sie erst ein ganzes Jahr in der Erde, ehe sie aufgehen.

X.

Himbeerenstrauch.

(*) Himbekbeeren= Hombeeren= Hindbeeren= Himpelbeeren= Hohlbeeren= Hollbeeren= Haarbeeren= Himmelbrennen= Himbremenstrauch. Rubus Idaeus, *Linn.* Rothe Himbeeren, Rubus Idaeus spinosus, C. B. Weiße Himbeeren, Rubus Idaeus fructu albo, C. B. Himbeerenstrauch ohne Stacheln, Rubus Idaeus laevis, C. B. **Engl.** The Raspberry Shrub. **Franz.** Le Framboisier. **Holl.** Frambesien, Hinne besyen. **Schwed.** Hallon. **Dän.** Himbär.

§. 1.

Der Himbeerenstrauch ist ein niedriger Strauch, und eine Art (Species) von der Pflanzengattung, welche Rubus, oder Brombeer genannt wird, und nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche viele dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und sehr viele Staubwege haben. Er trägt sehr wohlschmeckende Beeren, welche sowohl roh auf den Nachtisch aufgesezt, als zu Torten, Saucen, Gelée oder Syrup, und andern Küchengebrauch genuzt werden können, und verdienet deswegen in jedem Garten gezogen zu werden. Der Ritter Linné gibt von ihm folgende Beschreibung: *Rubus* (Idaeus) *foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule aculeato, petiolis canaliculatis*, d. i. *Rubus* mit fünffach gefiederten, und dreyfachen Blättern, einem dornigten Stamme, und rinnenförmigen Blattstielen; und mit Büscheln von fünfblättrigen entweder weissen, oder purpurfärbigen Blumen, auf welchen rundliche, entweder weisse oder rothe Beeren folgen, welche aus vielen kleinen Beergen (Acini) zusammengesezt und weich sind, und im Jul. und Aug. reif werden.

§. 2.

Es gibt folgende Sorten von Himbeeren: 1) *Common red Raspberry*, gemeine rothe Himbeere, reif im Jul. und August. 2) *Common white Raspberry*, Himbeerenstrauch mit weissen Früchten. Franz. Framboisier à fruit blanc. Reif im Jul. ꝛc. 3) *Smooth-stalked Raspberry*, Himbeerenstrauch ohne Stacheln, Hausv. Thaubeeren, Diet. Boksbeere, Elsh. Reif im Jul. ꝛc. 4) *Twice-bearing Red Raspberry*, d. i. zweymahl tragender rother Himbeerenstrauch, hat reife Früchte im Jul. und abermahl im Sept. und Oct. 5) *Twicebearing white Raspberry*, d. i. zweymahltragender weisser ꝛc. im Jul. und Sept. ꝛc. Die zwey oder drey ersten von diesen Sorten tragen eigentlich am reichlichsten, und empfehlen sich also besonders zur Hauptpflanzung. Die beyden leztern aber tragen nicht weniger ziemlich gut, und geben überdem in jedem Sommer zweymahl reife, und oftmals ziemlich gute Beeren, das erste mal im Jul. und das andere mal im September und späterhin, und verdienen also auch eine Stelle im Garten. (*)

§. 3.

Der Himbeerenstrauch wächset 4 bis 5 Fuß hoch, und treibt unmittelbar aus der Wurzel in jedem Jahr viel dünne, gerade, entweder stachlichte oder glatte Stämme, welche von einer niedrigstrauchigen krautartigen Natur sind, und ohngeachtet sie etwas holzig werden, dennoch nicht fortdauren, sondern nur ein, höchstens zwey Jahr dauren. Denn in dem einem Jahr schiessen sie aus der Wurzel hervor; im folgenden Jahr treiben sie viel kleine Seitenzweige, welche in eben demselben Sommer Früchte tra-

(*) *Hanbury* führet folgende Sorten an: 1) The Large Red, grosse rothe ꝛc. 2) Large purple, grosse purpurfärbige ꝛc. 3) Large white, grosse weisse ꝛc. 4) Twice-bearing, zweymahl tragende ꝛc. 5) Smooth Raspberry, glatter Himbeerenstrauch.

tragen; und dann sterben sie im folgenden Winter schon wieder bis auf die Wurzel ab. In jedem folgenden Sommer treiben aber an ihrer Statt immer wiederum viel neue junge Stämme aus der Wurzel hervor, welche im Jahr nachher Früchte tragen. Damit diese gehörig Raum haben, müssen in jedem Winter die alten Stämme, welche im vorigen Sommer getragen haben, und nun abgestorben sind, an der Erde abgeschnitten, — die jungen Stämme aber zugleich so weit verdünnet werden, daß jeder Strauch ihrer nur drey oder vier, höchstens fünf bis sechs der stärksten behalte, — und diesen ihr oberes schwaches Ende bis auf 1 Fuß lang verkürzt, oder, falls sie sehr lang sind, noch etwas länger gelassen werden, — damit sie nicht nur stärker werden, und gerader und regelmäßiger wachsen, sondern auch mehr Seitenzweige, als welches die eigentlichen Fruchtzweige sind, zu treiben gezwungen werden. Denn ihre Blumen und Früchte kommen allezeit nur an den disjährigen Seitenzweigen der Hauptstämme zum Vorschein, und zwar in den Winkeln, welchen die Blätter an den Seitenzweigen machen (*), hauptsächlich aber auf der Spitze derselben, welche sich mit einem Büschel von Blumen endiget. Sie blühen im Junius, und im Jul. und Aug. kommen die Früchte zur Reife.

Der Himbeerenstrauch ist so dauerhaft, daß er allenthalben sowohl im Garten, als in offenen Plätzen fortkömmt. Man pflanzt ihn gewöhnlich in $4\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 3 Fuß weit auseinander; sezt ihn auch wohl um der Mannigfaltigkeit willen einzeln auf Rabaten, oder fasset breite Gänge

(*) Nach der Urschrift: in den Winkeln, welche die Seitenzweige an den Hauptstämmen machen, woselbst ich aber keine Blumen antreffen können, sondern solche nur in den Winkeln zwischen den Seitenzweigen und ihren Blättern wahrnehmen kan.

Gänge mit ihm ein, oder pflanzt ihn in Strauchlustgebüsche u. s. w. und lässet ihn gewöhnlich mit mehreren Stämmen aus der Wurzel in die Höhe gehen, um eine Art von Busch zu bilden. Einige wenige Stöcke pflanzt man sogar zur Abwechselung wohl an ein Spalier, und befestigt die Zweige an demselben nach ihrer völligen Länge.

Weil die Himbeerensträucher jährlich neue Stämme treiben, so fähret zwar eine und eben dieselbe Pflanzung verschiedene Jahre fort, reichlich zu tragen. Weil aber ihre Früchte, so bald die Pflanzung länger als fünf bis sechs Jahre gestanden hat, gemeiniglich kleiner bleiben, und in Ansehung ihrer Güte denen von jüngern Sträuchern nicht gleich kommen, so ist es am besten, um jedes vierte, fünfte, oder sechste Jahr aus jungen Wurzelausläufern eine neue Pflanzung anzulegen. Wie solche anzulegen, soll nun gezeigt werden.

§. 4.

Anlegung einer Himbeerenpflanzung.

Sie können sehr leicht und ohne viele Mühe durch ihre Ausläufer vermehret werden, welche in einem jeden Sommer in grosser Anzahl aus ihrer Wurzel hervorspriessen, und nicht nur schon auf den folgenden Herbst, Winter oder Frühling abgenommen und verpflanzt werden können, sondern auch schon im folgenden Sommer zur Tracht kommen. Man verfähret damit auf folgende Art:

Wenn man für sie ein Stück Land in einer freyen Lage bestimmet, und solches im Herbst oder Winter gut hat düngen, und gehörig umarbeiten lassen, so suche man aus einer gut und reinlich tragenden Himbeerenpflanzung junge Stöcke zu bekommen, — wähle von den auswärts um die alten Stöcke stehenden Ausläufern

die

die stärksten aus, — grabe solche so viel möglich mit voller Wurzel auf, — verkürze ihre zulang umherschweifenden Wurzeln, — schneide das etwa an ihnen sitzende nakte Stück Holz, welches ein Theil des alten Stockes ist, weg, — lasse ihnen aber alle unter dem Stamm etwa sitzende Knospen, um aus diesen für die folgenden Jahre tragbar werdende Stämme zu gewinnen, — und verkürze jede solche Pflanze bis auf etwa 3 Fuß. Dann schreite man zum Pflanzen. Man pflanze sie nach der Schnur mit dem Spaden in $4\frac{1}{2}$ bis 5 Fuß von einander entfernte, und wenn es sich so thun lassen will, von Süden nach Norden laufende Reihen, damit die Sonne desto besser auf sie würken könne, — jede Pflanze gerade stehend, und in den Reihen eine jede 3 Fuß weit von der andern, — und wenn der Boden von trokner Natur ist, und das Pflanzen etwa spät im Frühjahr geschiehet, gieße man neben jeden gesezten jungen Strauch einen guten Theil Wasser, damit sich die Erde um sie setze, und sie sich desto eher bewurzeln. Sie pflegen dann leicht anzuschlagen, und nicht nur oben junge Zweige zu treiben, welche schon in diesem ersten Sommer Früchte tragen, sondern auch aus der Wurzel manche neue Stämme hervorzusprießen, und sich so zu bestauden, daß sie schon im folgenden andern Jahr vollkommen reichlich tragen.

§. 5.

Wartung verpflanzter Himbeerensträucher.

Die Wartung, welche solche neu gepflanzte Himbeerensträucher fernerhin erfordern, ist folgende: Im Sommer lockere man den Zwischenraum zwischen den Reihen ab und an bey trokner Witterung mit der Hacke auf, und halte sie dadurch von Unkraut rein, — reisse alle weit von den Stöcken weg zwischen den Reihen hervorkommende Ausläufer aus, — lasse aber um jeden

Stock eine hinreichende Anzahl neuer starker Nebenschossen zu Fruchtträgern für das folgende Jahr stehen. In jedem Winter und zwar in der Zeit vom Nov. bis in den Merz behandle man sie folgender maassen: Man schneide oder breche zuvörderst alle alte Stämme, welche im vorhergehenden Sommer getragen haben, und nun unnütz sind, weil sie den Winter nicht durchleben, und also im folgenden Jahr nicht wieder tragen, dicht über der Erde ab; hiernächst wähle man an jedem Stock zur Tracht für das künftige Jahr, drey bis vier, höchstens fünf bis sechs der stärksten und in der besten Stellung stehenden jungen Stämme aus, — schneide sowohl die übrigen, welche überflüßig sind, als auch alle weit von den Hauptstöcken hervorgetriebenen Ausläufer, dicht über der Erde ab, — und schneide von den beybehaltenen jungen Stämmen, nach der schon zuvor gegebenen Anweisung, das obere schwache krumm umhängende Ende weg, damit sie stärker werden, und nicht nur im Sommer gerade aufstehen, sondern auch desto mehr Seitenzweige oder Fruchtreiser zu treiben gezwungen werden. — Man pflegt sie aber auch wohl nur ganz mäßig zu verkürzen, oder sie nur so eben unter dem sich niederwärts biegenden schwachen Ende abzuschneiden, ja bisweilen gar nicht zu verkürzen, sondern sie, wenn sie sehr lang sind, und sehr weit umher hängen, je drey und drey, oben bogenweise zusammen zu knüpfen, auf welche Weise sie sich denn einander in einer aufrechten Stellung zu halten pflegen.

Man pflegt auch wohl, wie schon gesagt ist, einige Reihen an beygesezten Stäben spalierförmig zu ziehen, und die jungen Stämme, beynahe in ihrer völligen Länge 6 bis 8 Zoll weit von einander, wagerecht zu befestigen, — weil dann die Früchte nicht nur grösser, sondern auch früher reif zu werden, und von bessern Geschmack zu seyn pflegen.

So

So bald die zuvor angegebene Winterbehandlung vollendet ist, lasse man den Boden zwischen den Stöcken von den abgeschnittenen Zweigen oder andern Unrath reinigen, und einen Spadenstich tief umgraben, — auch bey dieser Gelegenheit alle von den Hauptstöcken zu weit weg ausgelaufene Nebenschossen und Wurzeln ausgraben. Wenn man dann zugleich um jedes andere Jahr zwischen den Reihen etwas verfaulten Dünger untergraben lässet, so pflegt solches die Stöcke dergestalt zu stärken, daß sie nicht nur reichlicher tragen, und mehr Jahre tragbar bleiben, sondern auch grössere und bessere Früchte tragen.

XI. Hol-

XI.

Hollunder.

(*) **Gemeiner Hollunder, Holder, Holler, Baumholder, Flieder, Flidder, Flitter, Schibken, Reſken, Alhornbaum.** Sambucus nigra, *Linn.* Sambucus fructu in umbella nigro, *C. B.* **Engl.** Elder-berry-tree, Common or Black Elder. **Franz.** Sureau à fruit noir. **Ital.** Sambugo. **Holl.** Vlierboom. **Schwed.** Fläder. **Dän. Hylle, Hylleträ.**

§. 1.

Der gemeine oder ſchwarze Hollunder iſt ein beerentragender Baum, und verdienet um ſeiner Beeren willen, welche zwar roh nicht genießbar ſind, aus welchen jedoch ein vortreflicher herzſtärkender Liqueur, der ſogenannte Elder Wine, d. i. Hollunderwein gemacht wird, in jeden Fruchtgarten eine Stelle. Er iſt eine Art (Species) von der Pflanzengattung Sambucus, Hollunder oder Flieder, welche nach dem Pflanzenſyſtem des Ritters Linné in die dritte Ordnung der fünften Pflanzenclaſſe gehöret, die diejenigen Pflanzen in ſich begreift, deren Blumen fünf Staubfäden und drey Staubwege haben, und die den Namen Pentandria Trigynia führet. Der Ritter Linné macht von ihm folgende Beſchreibung: *Sambucus (nigra) cymis quinquepartitis, caule arboreo*, d. i. *Sambucus* mit fünfmahl getheilten uneigentlichen Dolden, und einem baumartigen Stamme; auf deſſen Blumen große doldenförmige Büſchel von Beeren folgen, welche nach der Beſchaffenheit der Spielarten entweder ſchwarz oder weiß ſind, und im Herbſt reif werden. Dieſe Sorten oder Spielarten ſind folgende zwo: 1) Common Black-berried-Elder, gemeiner Hollunder mit ſchwarzen, und 2) White-berried-Elder, mit weißen Beeren.

Nach IX

§. 2.

§. 2.

Er erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß, — macht eine weit umher ausgebreitete Krone, — hat gefiederte, aus zwey bis drey Paar kleinern Blättern zusammengesetzte, und sich mit einem einzelnen Blättchen endigende Blätter, — und große breite doldenartige Büschel von kleinen weißen fünffach gespaltenen Blumen, welche im Sommer auf den äußersten Spitzen der Zweige erscheinen, und auf welche große Büschel von kleinen, schwarzen, und im Sept. reif werdenden Beeren folgen. Und dieser gemeine schwarze Hollunder ist es eigentlich, der als Fruchtbaum, wegen des aus seinen Beeren zu machenden Weines empfolen, und in dem Fruchtgarten gepflanzt zu werden verdienet. Man ziehet ihn gewöhnlich hochstämmig, kan aber auch eine Anzahl zu rauhen Hecken pflanzen. Er kömmt in jedem Boden, in jeder Lage, und in jedem Außenlande gut fort, z. E. am Rande eines Obstgartens, in Feldhecken, auf den Aufwürfen von Feld- oder Wassergräben, oder in ungebaueten Ländereyen, in unbrauchbaren Winkeln, oder feuchten Boden; — er mag einzeln als ein hochstämmiger Baum gepflanzt werden, oder man mag eine Hecke von ihm anlegen; in allen Fällen trägt er jährlich reichlich Beeren, um welcher willen er, wegen des von ihnen zu machenden und schon angezeigten Gebrauches verdienet, daß wir seiner hier gedenken.

§. 3.

Erziehung junger Hollunder.

Der Hollunder kan sehr leicht aus abgeschnittenen jungen Zweigen, auch allenfalls aus Saamen gezogen werden.

Aus abgeschnittenen Zweigen. Man schneide im Herbst, Winter oder Frühjahr eine Anzahl völlig reifer, starker, diesjähriger Schoßen, 1½ bis 5 oder 6 Fuß lang

ab, — pflanze solche mit einem langen Pflanzstock, oder die längsten mit einem starken Pfahl, oder mit einem Setzeisen, entweder sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle, oder erst in die Pflanzschule reihenweise 3 Fuß weit, und zwar beynahe zu $\frac{2}{3}$ tief, die längsten aber nur bis meist auf die Hälfte ihrer Länge; und so wie sie in die Höhe wachsen, ziehe man diejenigen, welche hochstämmig werden sollen, mit einem geraden einfachen Schaft 5 bis 6 Fuß hoch, und lasse sie dann in die Krone treiben, — diejenigen aber, welche zu Hecken bestimmt sind, lasse man beynahe ganz von unten auf wild austreiben, putze sie nur auf den Seiten ein wenig aus, und nehme ihnen die etwanigen gar zu weit umherschweifenden Schüße.

Aus Saamen. Man verschaffe sich im Herbst eine beliebige Menge reifer Beeren, und säe solche, wohin man will, in 1 Zoll tiefe Furchen. Wenn die Pflanzen nachher ein Jahr alt sind, verpflanze man sie, und behandle sie auf die schon angezeigte Art.

§. 4.

Verpflanzung und Wartung der Hollunder.

Man kan, wie schon gesagt, entweder große abgeschnittene Zweige sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle pflanzen, oder man kan dazu aus der Pflanzschule junge Stämme von 4 oder 5 bis 6 Fuß hoch, nehmen.

Die hochstämmigen müssen 15 bis 20 Fuß weit gepflanzt werden, und Freyheit behalten, oben am Schaft, so wie es ihr natürlicher Wachsthum mit sich bringt, Zweige auszutreiben, und eine dichte und ausgebreitete Krone zu machen.

Die

Die zu Hecken gezogenen Stämme aber, wenn sie für sich allein, und vornemlich um ihrer Beeren willen, zu einer förmlichen Hollunderhecke gepflanzt werden sollen, müssen etwa 3 Fuß weit gepflanzt werden. Man gebraucht in der Folge an ihnen nichts, als nur die zu weit zur Seite ausschweifenden untern Zweige zu beschneiden; oben aber muß man sie frey Zweige treiben lassen.

XII.

Johannisbeerenstrauch.

(*) Johannistrauben, Rübizelstaude. Ribes rubrum, *Linn.* Rothe Johannisbeeren, Grossularia hortensis majore fructu rubro, *C. B.* Weisse Johannisbeeren, Grossularia hortensis fructu margaritis simili, *C. B.* **Engl.** The Red Currant-Tree. **Franz.** Groselier rouge. **Ital.** Uvetta. **Holl.** Roode Aalbesien. **Schwed.** Winbär. **Dän.** Ribs.

§. 1.

Der Johannisbeerenstrauch ist wegen seiner sehr nuzbaren Früchte, welche in den heissen Sommertagen sehr kühlend und erfrischend sind, ausserdem auch in der Küche auf mannigfaltige Art genuzt werden können, der edelste unter allen unsern beerentragenden Sträuchern. Er gehöret nebst dem Stachelbeerstrauch zu der Pflanzengattung Ribes, Krausbeere, und nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die erste Ordnung der fünften Pflanzenclasse, welche Pentandria Monogynia genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche fünf Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. Es gibt zwo besondere Arten von ihm:

1. Die eigentlich sogenannte Johannisbeere, welche der Ritter Linné also beschreibt: *Ribes* (rubrum) *inerme*, *racemis glabris pendulis*, *floribus planiusculis*, d. i. *Ribes*, welche unbewehrt ist, und hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat; auf welche, nach der Beschaffenheit der Sorten, entweder rothe oder weiße herabhängende Büschel von Beeren folgen, welche im Jun. und Jul. reif werden.

2. Die schwarze Johannisbeere, Gichtbeere, Boksbeere, Ahlbeere, Windelbeere, schwarze Zeitbeere, Ribes nigrum, *Linn.* Grossularia non spinosa, fructu nigro. *C. B.*

C. B. Engl. Common Black Currant Tree, Sqinancy Berries. Franz. Cassis, Poivrier, le Groseiller à fruit noir. Schwed. Svarta Winbär, Distron, Dän. Soelbär. Der Ritter Linné beschreibt sie so: *Ribes* (nigrum) *inerme*, *racemis pilosis*, *floribus oblongis*, d. i. *Ribes*, welche unbewehrt ist, und haarige Blumentrauben mit länglichen Blumen hat; auf welche lockere Trauben von schwarzen Beeren folgen, welche etwas grösser sind, als die eigentlichen Johannisbeeren, einen widrigen Geschmack haben, und im Jul. reif werden.

Von den eigentlich sogenannten Johannisbeeren gibt es folgende Sorten: 1) Common Red Currant, gemeine rothe Johannisbeere. Franz. Grosseillier à fruit-rouge. 2) Large Dutch Currant, grosse Holländische. 3) Long-bunched Red Currant, rothe mit langen Trauben. 4) Champagne large pale-red Currant, große blasrothe oder fleischfarbene Champagner. 5) White Currant, weiße, oder perlfarbene. Franz. Grosseilles perlées. 6) Large white Dutch Currant, grosse weisse holländische Johannisbeere.

§. 2.

Der Johannisbeerenstrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß hoch, theilet sich unten in viele Zweige, und wächset buschig; hat dreylappige Blätter, und an dünnen herunter hangenden Fäden sitzende grünliche kleine fünfblättrige Blumen, auf welche herunter hangende Sträusser von Beeren folgen, welche vom Jun. und Jul. an bis in den Sept. zur Reife kommen. Er trägt beydes am jungen und am alten Holze; oft treibt er seine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorigjährigen Zweige, am reichlichsten aber trägt er sie an einer Art von Fruchtträgern, welche an dem alten Holze befindlich sind. Seine Fruchtzweige fahren verschiedene Jahre fort, tragbar zu bleiben.

Zur Hauptpflanzung dienen hauptsächlich nur die eigentlich sogenannten Johannisbeeren, beydes die rothen und die weissen, weil sie für die Tafel eine gute Frucht zum Desert sind, und sonst in der Wirthschaft auf mannigfaltige Art genuzt werden können, weswegen sie auch in jedem Garten in Menge gepflanzt zu werden verdienen. Die schwarzen Johannisbeeren aber, oder die Gichtbeeren sind mehr zum Arzneygebrauch, als zum Essen. Weil sie jedoch sehr gesund sind, so verdienen wenigstens einige Stöcke von ihnen auch eine Stelle im Garten.

Alle Sorten von Johannisbeeren werden, wenn sie zur Hauptpflanzung in die offenen Quartiere des Küchengartens bestimmt sind, zu hochstämmigen Büschen mit einem 1 bis 1½ Fuß hohen Schaft gezogen, über welchem man sie eine buschige Krone machen lässet. Für schmale Rabatten aber, um sie auf denselben spalierförmig zu ziehen, gibt man ihnen auch wohl die Gestalt eines hochstämmigen Fächers. Man ziehet sie auch wohl als Zwergfächer, wenn man sie, um nicht nur in besserer Güte, sondern auch entweder früher, oder später Früchte von ihnen zu bekommen, in unterschiedene Lagen gegen Mauern und Spaliere pflanzen will.

§. 3.

Vermehrung und erste Erziehung des Johannisbeerstrauches.

Man kan alle Sorten von Johannisbeeren sehr leicht und geschwind und in Menge durch ihre Wurzelausläufer, durch abgeschnittene Zweige, und durch Absenker vermehren, welche insgesammt schon nach zwey Jahren zur Tracht kommen.

Durch Wurzelausläufer. Sie treiben in jedem Sommer aus der Wurzel viel Ausläufer, welche schon im Herbst abgenommen, und verpflanzt werden können. Diese grabe man entweder schon dann, oder im Winter

und Frühjahr, so viel möglich, mit voller Wurzel aus, und verkürze diejenigen unter ihnen, welche lange, schwache und sich umkrümmende Schüsse gethan haben, zu 1 oder 1½ Fuß lang; pflanze sie dann reihenweise in die Pflanzschule, oder diejenigen, welche einen hohen und starken Schuß gethan haben, sogleich ein vor allemahl auf die ihnen bestimmte Stelle; ziehe diejenigen, welche hochstämmig werden sollen, mit einen einzelnen Schaft, und nehme ihnen 1 bis 1½ Fuß hoch alle Seitenzweige; lasse sie dann oben Zweige treiben, und eine regelmaßige Krone machen, — so, daß allezeit jeder Zweig 5 bis 6 Zoll weit von dem andern entfernet bleibe, — ohne jedoch irgend einen derselben, ausgenommen einen etwa weit umherschweifenden Zweig, eher zu verkürzen, ehe nicht die Krone die abgezielte völlige Höhe erreicht hat. Die Krone selbst aber kan entweder kugelförmig, oder sie kan kesselförmig gezogen werden. In diesem leztern Fall schneidet man die im Mittelpunkt der Krone stehenden Zweige heraus, damit die äussern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Kreise rings umher stehen. — Einen Theil dieser abgenommenen Ausläufer mag man, um hochstämmige Fächerbüsche, und Zwergfächerbüsche für Mauern und Spaliere zu ziehen, nahe über der Erde Zweige treiben lassen, und ihnen theils nur die vorwärts herauswachsenden Zweige nehmen, theils ihnen die fächerförmig hervorkommenden Seitenzweige lassen.

Durch abgeschnittene Zweige. Man schneide im Herbst, im Winter oder im Frühjahr 10 oder 12 bis 18 Zoll lange, oder noch längere starke junge Zweige ab, — pflanze solche mit einem Pflanzstock, auf ein schattiges Beet, in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, zu ⅓ ihrer Länge in die Erde, — und ziehe sie in der Folge, wie in Absicht auf die Ausläufer gezeigt ist.

Durch Absenker. Man beuge im Herbst oder Winter niedrigsitzende Zweige, so daß ihre Spitze außer der Erde bleibe, 3 Zoll tief in die Erde. Sie schlagen dann

Wurzeln, und können im folgenden Herbst abgenommen, und reihenweise in die Pflanzschule gesezt werden, woselbst sie eben so, wie die Ausläufer behandelt werden müssen.

§. 4.

Verpflanzung junger Johannisbeerensträucher.

So bald sie in der Pflanzschule 2 oder 3 bis 4 Fuß hoch geworden sind, und sich ziemlich gut bezweiget haben, können sie förmlich verpflanzt werden, welches vom Nov. bis zum Merz geschehen muß.

Die hochstämmig gezogenen Büsche pflanze man dann 8 Fuß weit von einander in einer einzelnen Reihe rings um die grossen Quartiere des Küchengartens; oder wenn diese gar sehr groß sind, und man sie etwa in kleinere Stücke zu 30 bis 40 Fuß weit zerschneiden will, so pflanze man in ihren innern Raum noch eine Reihe kreuzweise gegen jene äussere Reihe. Wenn man aber eine förmliche Pflanzung von ihnen anlegen will, so müssen die Reihen 8 bis 10 Fuß von einander entfernt seyn, und die Stöcke in den Reihen 6 Fuß weit aus einander gesezt werden.

Von denen, welche an Mauern und Spaliere gesezt werden sollen, pflanze man einen Theil an Mauern, und zwar einige wenige, um früh reife Johannisbeeren zu bekommen, an Mauern in eine südliche, — eine größere Anzahl in eine westliche und östliche, — den größten Theil aber, um noch spät reichlich reife Beeren zu haben, in eine nordliche Lage; einen andern Theil pflanze man an Spaliere, — in beyden Fällen jeden Stock 10 Fuß weit von dem andern; und ziehe ihre Seitenzweige entweder wagerecht, oder auch hinaufwärts, so wie es sich schicken will, oder wie es der Raum verstattet, — jeden Seitenzweig 5 bis 6 Zoll von dem andern entfernt; und verkürze diese nie eher, als bis sie die ihnen gesezten Gränzen überschreiten.

§. 5.

Wartung und Behandlung der förmlich verpflanzten hochstämmigen Johannisbeerensträucher.

An den hochstämmigen Büschen muß man theils den Schaft allezeit rein zu erhalten suchen, und ihm zu diesem Zweck nicht nur alle Seitentriebe, sondern auch die Wurzelausläufer nehmen; theils die entweder kugel- oder kesselförmig gezogene Krone, deren Zweige 5 bis 6 Zoll von einander entfernt seyn müssen, und verschiedene Jahre lang tragbar bleiben, allezeit regelmäßig erhalten.

Im Sommer, da die Krone eine große Anzahl junger Schüsse zu treiben pflegt, muß man die Stöcke mit dem Messer in der Hand durchgehen, — und damit die Sonne auf ihre Trauben frey wirken könne, die unregelmäßigsten und über andere Zweige herwachsenden jungen Schüsse glatt am Holze abschneiden, — und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Schüsse, ohne solche zu verkürzen, bis an den Winter stehen lassen.

Im Winter aber erfordern sie eine umständlichere Behandlung. Man muß dann, wenn man ihnen im vorhergehenden Sommer zu viel junge Schüsse gelassen hat, alle überflüßigen und unregelmäßigen glatt am Holze wegschneiden, — und theils nur da, wo es nöthig ist, einige regelmäßige junge Schüsse stehen lassen, um mit diesen entweder eine etwanige Lücke, von dem Boden der Krone auf, zu füllen, oder sie anstatt schlechter oder abgestorbener Zweige beyzubehalten, — theils an jedem Zweige einen jungen Schuß zum Leitreise stehen lassen, oder wenn etwa ein Zweig zu weit in die Länge getrieben haben sollte, denselben über einem jungen Schusse oder über einem weiter rükwärts sitzenden Nebenzweige, an welchem sich ein zum Leitreise schiklicher junger Schuß findet, abschneiden. Auch müssen bey dieser Gelegenheit alle etwanige unregelmäßige Zweige, alles unfruchtbar gewordene Tragholz, und alles abgestorbene

Holz weggeschnitten, — auch alle zu weit umherschweifende und über andere herwachsende Zweige entweder an der Stelle, aus welcher sie hervorgewachsen, oder über einem schiklichern Nebenzweige oder jungen Schusse abgenommen, — die Fruchtträger aber sorgfältig geschonet, und nur diejenigen, welche abgestorben sind, weggeschnitten, — und endlich die obern Leitreiser, wenn der Busch die mäßige Grösse, welche er erlangt hat, behalten soll, nach Belieben mehr oder weniger verkürzt werden, — oder man kan solche auch, wenn es nicht an Raum fehlet, meistens ohnverkürzt in die Höhe und Weite frey fortwachsen lassen.

§. 6.

Wartung der Johannisbeersträucher an Mauern und Spalieren.

Bey den an Mauern oder Spaliere gepflanzten fächerförmig gezogenen Büschen muß man fortfahren, die Zweige, einen von dem andern 4 bis 5 Zoll entfernt, entweder wagerecht, oder hinaufwärts, je nachdem es der Raum verstattet, und zwar so lange in ihrer natürlichen Länge fortzuleiten, bis sie die ihnen bestimmten äussersten Gränzen überschreiten.

Im Sommer nehme man ihnen nicht nur alle vorn herauswachsende, und unregelmäßige, sondern auch alle überflüßige junge Schüsse; und lasse ihnen bis an den Winter einige regelmäßige Seiten- oder zu Leitreisern dienliche junge Schüsse, ohne solche jezt zu verkürzen.

Im Winter aber wähle man, wenn es nöthig ist, einige an einer schiklichen Stelle stehende junge Schüsse zur Ausfüllung der unten am Stamme befindlichen Lücken aus; schneide alle etwanige unfruchtbar gewordene oder abgestorbene Zweige über einem näher rükwärts nach dem Stamme zu sitzenden jungen Schusse ab; nehme alle die jungen Schüsse, welche jezt beyzubehalten nicht nöthig

sind,

sind, glatt am Holze weg; schone aber alle noch tragbare Fruchtträger, und nehme nur die weg, welche abgestorben sind; und befestige endlich alle Zweige entweder unverkürzt, wenn Raum genug dazu vorhanden ist, oder, wenn solches nicht ist, verkürze man sie, je nachdem es die Umstände erheischen, entweder mehr oder weniger.

§. 7.

Späte Johannisbeeren.

Um späthin reife Johannisbeeren zu haben, bedecke man im Jul. oder Aug. einige hochstämmige, oder an Mauern und Spalieren stehende Büsche mit Matten und Netzen, um die Sonne von ihnen abzuhalten, und sie gegen die Vögel zu schützen. Und dann kan man sowohl zum Nachtisch auf die Tafel, als auch zum Küchengebrauch, vom Jun. oder Jul. an, bis in den October, immerhin die Folge von reifen Johannisbeeren haben.

XIII.

Kastanienbaum.

(*) Gartenkastanien, Kästenbaum. Fagus Castanea, *Linn.* Castanea sativa, *C. B.* Engl. The Chesnut-Tree. Franz. Le Chataigner. Ital. Castagne. Holl. Kastanjens-boom. Dän. Kastanieträ.

§. 1.

Der Kastanienbaum ist ein überaus hoher und ansehnlicher nußtragender Baum, und kan, wenn dazu Gelegenheit ist, als ein hochstämmiger fruchttragender Baum, zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit in Obstgärten, Alleen, Parks, Wildbahnen oder Aussenlande gepflanzt werden. Vormahls nahm man ihn unter dem Namen Castanea für eine besondere Pflanzengattung an. Der Ritter Linné hat ihn aber zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche geordnet, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenclasse gehöret, die den Namen Monoecia Polyandria führet, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche halbgetrennete Geschlechter, und viele, oder mehr als sieben Staubfäden haben, — oder welche auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und diese mit drey Staubwegen. Er gibt von ihm folgende Beschreibung: *Fagus* (Castanea) *foliis lanceclatis acuminato-serratis subtus nudis*, d. i. *Fagus* mit lanzettförmigen sägeartig gezähnten Blättern, welche auf der untern Fläche nackend sind; mit Blumen, welche in langen Käzchen zum Vorschein kommen, und mit grossen stachlichten Capseln, deren jede zwo oder mehr Nüsse enthält, welche im Sept. reif werden, — von denen es zwo Spielarten oder Sorten gibt, nemlich 1. Manured, or Large Spanish Chesnut, der zahme oder grosse spanische Kastanienbaum,

baum, Marons, (Franz. Le Chataigner ou Maronnier.)
2. Wild or Smaller Chesnut, der wilde oder kleine Kastanienbaum, (Castanea sylvestris, *C, B.*)

Seine Nüsse, ohngeachtet sie nicht von so grossen Werth sind, als manche andere Baumfrüchte, sind dennoch im Herbst und Winter zur Abwechselung sehr angenehm, und werden, weil sie geröstet oder gebraten sehr mürb und schmakhaft sind, vielfältig gern gegessen.

§. 2.

Er wächset 40 bis 50 Fuß hoch, treibt seine Zweige rings umher sehr weit aus, und macht eine regelmäßige, mit grossen, schönen, lanzettförmigen Blättern prangende Krone, und trägt sowohl kleine, in einem Käzchen befestigte, an der Seite der jüngern Zweige hangende männliche Blumen ohne Blumenblätter, als auch weibliche Blumen, auf welche grosse runde stachlichte Capseln folgen, welche die im Herbst zur Reife kommenden Kastanien einschliessen.

Er ist sehr dauerhaft, kömmt in jeden Boden, und selbst in einer offener Lage fort, und verdienet, zumahl wenn man einen weit ausgedehnten Platz zu bepflanzen hat, in eine Sammlung von grossen hochstämmigen Fruchtbäumen aufgenommen zu weeden. Man kan ihn um den Rand der Obstgärten, oder in Parks, oder in Alleen setzen, und ihn hier mit Wallnußbäumen abwechseln lassen, — jeden Baum 30 bis 40 Fuß weit, oder noch weiter von dem andern. So bald er nur einiger maaßen herangewachsen ist, fängt er an, reichlich Kastanien zu tragen, welche denen, so jährlich aus Spanien und Portugal gebracht werden, an Güte oft wenig nachgeben.

§. 3.

§. 3.

Erziehung des Kastanienbaumes.

Man kan ihn in grosser Menge sowohl durch seine Nüsse, als auch, um die rechte Sorte ächt zu erhalten, durch Pfropfen fortpflanzen.

Durch Nüsse. Man suche im Herbst oder im Winter von den Saamenhändlern oder Pomeranzenverkäufern eine Anzahl engländischer oder fremder, gut reif gewordener, vollausgewachsener, und gesunder Kastanien zu bekommen, — verwahre solche bis in den Febr. in Sand, — und stecke sie dann reihenweise 2 bis 3 Zoll tief in die Erde. Nach sechs bis acht Wochen pflegen sie aufzugehen. Wenn denn die jungen Stämme ein oder zwey Jahr alt sind, versetze man sie in die Pflanzschule, reihenweise, 3 Fuß weit, — und ziehe sie in derselben mit einem geraden und reinen 6 bis 7 Fuß hohen Schaft, wenn es vollhochstämmige Bäume werden sollen, — nehme ihnen alle an dem Schaft hervorspriessende Seitenschossen, — verkürze keinesweges den Gipfel des Schaftes, — lasse ihnen völlige Freyheit über der zuvor gemeldeten Höhe Zweige zu treiben, und eine dichte Krone zu machen, — und nehme oder verkürze ihnen anfangs höchstens nur diesen oder jenen unregelmäßigen oder weit umherschweifenden Zweig, damit die Krone einigermaassen regelmäßig werde.

Durch Pfropfen. Man pfropfe Reiser von ächten grossen Kastanien, oder Marons auf Kastanienkernstämme, und ziehe solche dann, nach der zuvor gegebenen Vorschrift, hochstämmig. Man bekömmt dann mit mehr Gewißheit ächte grosse Kastanien.

§. 4.

Verpflanzung und fernere Wartung.

Wenn die entweder aus Nüssen gezogenen, oder gepfropften jungen Bäume eine Höhe von 6 oder 7 bis 8 Fuß erreicht haben, verpflanze man sie, in der zuvor angezeigten Weite, auf die ihnen bestimmte Stelle, — schneide in der Folge nichts an ihnen, außer, wenn es nöthig ist, einen etwa über die andern herwachsenden oder zu weit umherschweifenden Zweig zu verkürzen oder wegzunehmen, — und lasse sie übrigens frey fortwachsen.

XIV.

Kirschenbaum.

(*) **Engl.** The Cherry-Tree. **Ital.** Ceregie. **Holl.** Kerseboom.

§. 1.

Der Kirschenbaum liefert unter allen Fruchtbäumen zuerst reife Früchte, nnd zwar in einer solchen Jahrszeit, da dieselben außerordentlich angenehm und erfrischend sind; Früchte, welche nicht nur zum Nachtische aufgesezt, sondern auch sonst in der Küche auf mannigfaltige Art genuzt werden können. Vormahls nahm man ihn unter dem Namen Cerasus für eine eigene Pflanzengattung an. Der Ritter Linné aber hat ihn zu dem Prunus oder Pflaumbaum geordnet, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die er Icosandria Monogynia nennet, und die diejenigen Pflanzen unter sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben.

Es gibt zwo Kirschenarten, welche um ihrer Früchte willen gezogen werden, gemeine Kirschen oder Gartenkirschen, und Twieselbeeren. (†)

I. Gemeine Kirsche, oder Gartenkirsche.

(*) Prunus Cerasus, *Linn.* Cerasa sativa &c. *C. B.* **Engl.** Common Cherry Tree. **Franz.** Le Cerisier, in der Provence

(†) In Frankreich theilet man die Kirschen in zwo Classen: 1) Herzkirschen, 2) Runde Kirschen. Die Herzkirschen theilet man abermal in a) Merisiers, Twiselbeeren, b) Guigniers, Herzkirschen mit weichen und saftreichen Fleisch, c) Bigarreautiers, Herzkirschen mit festen Fleisch. Die Runden Kirschen werden alle Cerisiers genannt, *du Ham.*

vence Pichot. **Schwed.** Kiersbär, Kerſebär. **Dän.** Kirſebär.

Dieſe iſt nach des Ritter Linné Beſchreibung: *Prunus* (Cerasus) *umbellis ſeſſilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris*, d. i. *Prunus* mit eyrundlanzettförmigen, glatten, zuſammengefalteten Blättern, und Blumendolden, welche keine Stiele haben; auf welche Büſchel von groſſen Früchten folgen, welche ein weiches, ſaftiges und ſäuerliches Fleiſch, und in der Mitte deſſelben einen Stein haben, und nach der verſchiedenen Natur ihrer Spielarten oder Sorten vom May bis in den Aug. eine nach der andern zur Reife kommen.

II. Twieſelbeere, Kasbeere, Karſebeere.

(*) Prunus avium, *Linn.* Cerasus ſylveſtris, fructu nigro & rubro, *C. B.* **Engl.** The Bird's Cherry, d. i. Vogelkirſche, oder Wild Cherry Tree, d. i. Wilder Kirſchenbaum, auch The Mazzard. **Franz.** Le Merisier. **Schwed.** Fogel-Kerſebär. **Dän.** Fuglbärträ.

Dieſe iſt nach des Ritters Linné Beſchreibung *Prunus* (avium) *umbellis ſeſſilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis ſubtus pubeſcentibus*, d.i. *Prunus* mit eyrundlanzettförmigen, zuſammengefalteten Blättern, welche auf der untern Fläche etwas haarig ſind, und mit feſt ſitzenden Blumendolden; auf welche kleine runde Kirſchen von etwas bittern Geſchmack folgen, die nach ihren unterſchiedenen Sorten am Ende des Jul. und im Aug. zur Reife kommen.

§. 2.

I. Von den gemeinen oder Gartenkirſchen ſind folgende Sorten die beſten:

1. *Kentish or Common Cherry*, d. i. kentiſche, oder gemeine Kirſche. Reif am Ende des Jun. und im Jul.

(*) Cerisier de Montmorency à gros fruit, ou Cerisier de Kent, *du Ham.* Common Red Kentish Cherry, *Maw.* Der Baum macht eine sich weit umher ausbreitende Krone, mit unzählig viel dünnen Zweigen, und trägt runde, glänzend-rothe Kirschen, von einem scharfen sauren Geschmack, welche aber, wenn sie auf dem Baume ganz völlig reif werden, schwarzroth werden, und einen erhabenen Geschmack bekommen; er trägt außerordentlich voll, und ist eine gar vortrefliche Sorte, wenn man eine große Menge Kirschen zum Verkauf verlanget, ist auch zu eigenem Gebrauch sehr einträglich; eine ganz vortrefliche Sorte, wenn sie völlig reif ist, reif im Jul. *Maw.* Blühet spät im Frühjahr, daher er denn gemeiniglich sehr voll trägt, und deswegen häufiger gepflanzt wird, als irgend eine andere Sorte, weil man, obgleich seine Kirschen geringer bezahlt werden, als irgend ander Kirschen, dennoch von ihm auf eine gute Kirschenerndte sichere Rechnung machen kan. Daß diese Sorte gewöhnlich nicht sonderlich geachtet wird, kömmt daher, weil sie zum Marktverkauf zu früh gepflückt wird. Sie ist erst dann eßbar, wenn sie schwarzroth, oder schwarz geworden ist, und dann ist sie eine der besten Kirschen. Wer sie zum Verkauf hat, pflückt sie, so bald sie nur roth ist, weil sie, so bald nachher eine anhaltende Regenwitterung einfällt, auf dem Baume faul wird. Wer sie zu eigenen Gebrauche pflanzet, muß ihr eine gute Lage geben, und sie erst ganz reif werden lassen, *Hanb.*

2. *Early May Cherry*, d. i. frühe Maykirsche. Klein, Reif im May, und im Anfang des Jun.

(*) Little May Cherry, d. i. Maykirsche, *Maw.* Little May Duke Cherry, d. i. kleine May Herzogskirsche, *Hanb.* Cerisier hâtif, *du Ham.* Wahre Maykirsche, *Henn.* Der Baum schoßet nur mäßig, hat dünne Jahrstriebe, und kleine Blätter, und trägt kleine, runde, rothe Kirschen, deren vornehmster Werth ihre frühe Reife ist, *Maw.* Fleischig, saftreich, pikant, lieblich; muß aber, wenn sie früh reif werden soll, in einen fetten troknen Boden, und in eine recht gute Lage gepflanzt werden, *Hanb.*

3. *Common May Duke Cherry*, d. i. gemeine May Herzogskirsche. Reif am Ende des May und im Jun.

(*) Cerisier Royale, *du Ham.* Doppelte Maykirsche, Salzm. Der Baum wird groß, macht eine weit ausgebreitete Krone, trägt sehr voll, seine Kirschen sind groß, rund, schwarzroth, und sehr fein zu essen, bisweilen schon am Ende des May reif, meistens aber erst im Jun. *Maw.* Wird auf den Märkten theurer bezahlet, als die Kentische Kirsche, und verdienet also zum Verkauf in Menge gepflanzt zu werden, *Hanb.*

4. *Arch Duke Cherry*, d. i. Erzherzogskirsche. Reif am Ende des Jun. und im Jul.

(*) Portugal or Royal Arch-duke Cherry, *West.* Griottier de Portugal, ou Royal Archiduc, *du Ham.* Der Baum wird groß, macht starkes und fast aufrechtes Holz, und trägt größere, als die vorhergehende Sorte, runde, schwarzrothe Kirschen, *Maw.* Größere und ansehnlichere Kirschen, als die vorhergehende Sorte, aber doch nicht besser von Geschmack, wird vierzehen Tage bis drey Wochen nach jener reif, *Hanb.*

5. *White Heart Cherry*, d. i. weisse Herzkirsche. Reif im Jun. und Jul.

(*) Guignier à gros fruit blanc, *du Ham.* Der Baum macht eine überaus große ausgebreitete Krone, und trägt herzförmige, weißliche Kirschen, an der Sonnenseite etwas roth, *Maw.* Kirschen unter der Mittelgröße, saftig, so wohlschmeckend, daß sie unter allen die besten sind; haben aber einen großen Stein, und um so viel weniger Fleisch, daher sie denn andern Sorten vielfältig nachgesetzt werden, *Hanb.*

6. *Red Heart Cherry*, d. i. rothe Herzkirsche. Reif im Jun. und Jul.

(*) Guignier à fruit rouge tardif, *du Ham.* Eine größere, als die vorhergehende Sorte, rothe, herzförmige, vortrefliche Kirsche, *Maw.* Weich, saftig, delicat, erhaben von Geschmack, verdienet gepflanzt zu werden, *Hanb.*

7. *Black Heart Cherry*, d. i. Schwarze Herzkirsche. Reif am Ende des Jun. und im Jul.

(*) Guignier à fruit noir, *du Ham.* Eine große, herzförmige, sehr schwarzrothe Kirsche, von erhabenen Geschmack, *Maw.* Größer, als die weiße Herzkirsche, zur Zeit der Reife schwarz, süß, saftig, delicat; der Baum trägt besser, als die andern Herzkirschensorten, ist dauerhaft, und verdienet gepflanzt zu werden, *Hanb.*

8. *Amber Heart Cherry*, d. i. bernsteinfärbige Herzkirsche, reif im Jul. und Aug.

(*) Eine Kirsche von mittelmäßiger Größe, herzförmig, bernsteinfärbig, reif in der Mitte oder am Ende des Jul. *Maw.* Von delicaten Geschmack, der Baum ist dauerhaft, trägt voll, und verdienet in guter Anzahl gepflanzt zu werden, *Hanb.* Ist nicht der Cerisier à fruit ambré des *du Ham.*

9. *Bleeding Heart Cherry*, d. i. blutrothe Herzkirsche. Reif in der Mitte oder am Ende des Jul.

(*) Eine große, etwas lange, herzförmige, dunkelrothe, schöne Kirsche, trägt aber nicht sonderlich voll, *Maw.* Schwarzroth, von weniger erhabenen Geschmack, als manche andere Sorten von Herzkirschen; wird aber, weil sie nicht gut trägt, und zugleich groß ist und gut ins Auge fällt, oft noch über 1 Engl. Schill. das Pfund verkauft, *Hanb.*

10. *Ox-Heart Cherry*, d. i. Ochsenherzkirsche. Reif in der Mitte und am Ende des Jul.

(*) Eine sehr große, herzförmige, rothe Kirsche, *Maw.* Die größte unter allen Herzkirschen, süß, delicat, wird aber spät reif, und trägt schlecht, *Hanb.*

11. *Lukeward Cherry*, d. i. Lukewardkirsche. Reif am Ende des Jul.

(*) Eine mittelmäßig-große, rundliche, schwarzrothe, sehr gute Kirsche, *Maw.* Schwarzbraun, oder schwarz, saftreich, süß, lieblich, trägt gut, und geräth auch in Obstgärten gut, *Hanb.*

12. *Hert-*

12. *Hertfordshire Heart Cherry*, d. i. Herzkirsche aus der Grafschaft Hertford. Reif im Jul. und Aug.

(*) Hertfordshire late &c. d. i. Späte ꝛc. *Maw.* Eine mittelmäßig-große, herzförmige, feste, gute Kirsche, reif am Ende des Jul. und im Anfang des August, *Maw.* Wohlschmeckend, trägt besser, als die andern Herzkirschensorten, und folgt auch auf dieselben, schickt sich also gut zur Folge auf dieselben, *Hanb.* Eine von den Bigarreautiers des *du Ham.*

13. *Harrison Duke Cherry*, d. i. Harrisons Herzogskirsche. Reif im Jul.

(*) Ein großer Baum, mit aufrechten, festen und dauerhaften Zweigen, mit großen, langen, sägeförmig-gezähnten, und bläulich-grünen Blättern, mit mäßig-großen Kirschen, süß, saftreich, anfangs roth, bey recht völliger Reife aber meist schwarz, *Hanb.*

14. *Carnation Cherry*, d. i. fleischfarbige Kirsche. Reif am Ende des Jul.

(*) Eine sehr große, rundliche, weiß und rothe, schöne, feste Kirsche, *Maw.*

15. *Crown Heart Cherry*, d. i. Kronherzkirsche. Reif im Jul.

(*) Coroun, or Corone Cherry, *Maw.* Corone, *Hanb.* Black Coronne, *West.* Eine mittelmäßig-große, runde, schwarze sehr saftige, vortrefliche Kirsche, trägt sehr voll, reif am Ende des Jul. und im Aug. *Maw.* Groß, rundlich, süß, folgt auf die frühen Herzkirschen, und verdienet also in guter Anzahl gepflanzt zu werden, *Hanb.*

16. *Morello Cherry*, d. i. Morello, oder Amarellkirsche. Reif im Aug. und Sept.

(*) Der Baum schoßet nur mäßig, breitet sich jedoch mit unzählig viel dünnen Zweigen weit umher aus, und trägt überaus voll; seine Kirschen sind groß, rund, schwarzroth, haben ein zartes, saftiges Fleisch, und einen scharfen, sauren Geschmack, schmecken jedoch, wenn sie in einer sonnenreichen Lage wachsen, und die gehörige Reife erlanget

langet haben, sehr erhaben und angenehm. Man pflanzt diese Sorte gewöhnlich an nordliche Mauern. Weil sie ihre völlige Reife dann aber erst sehr spät erhält, muß man auch einige Stücke derselben an eine südliche Mauer pflanzen, wo sie die volle Sonne haben. Sie wird dann um drey Wochen früher reif, bekömmt auch einen ungleich erhabenern Geschmack, und ist dann eine vortrefliche Kirsche, roh zu essen, *Maw.* Eine ganz außerordentlich-große Kirsche, schön, von rothen Fleisch; in einigen Lagen sauer und wiederlich, in andern aber erhabener, als die meisten andern Kirschen; an nördlichen Mauern zwar groß, aber für die Tafel zu sauer, und nur für die Küche; muß gegen eine südliche, oder südöstliche Mauer in einen troknen warmen Boden gepflanzt werden, da denn süß und sauer bey ihr angenehm vermischt, und sie denn eine der besten Kirschen für die Tafel ist, *Hamb.*

Vorstehendes Verzeichniß enthält die vornehmsten Sorten von Gartenkirschen, nach den Namen, unter welchen sie bey den Pflanzschulengärtnern in England zu bekommen sind. Die gemeine kentische Kirsche, die sämmtlichen Herzogskirschen, die Lukewarder, die Hertfordische und Amarellkirschen tragen am reichlichsten. Die Herzkirschen hingegen haben zwar meistens einen starken Wuchs, tragen dagegen aber nicht so voll, als jene.

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten von Kirschen.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

17) *Holman's Duke Cherry*, d.i. Hollmanns Herzogskirsche. Der Baum wird groß, und spreitet seine Zweige mehr umher, als die gemeine Herzogskirsche; seine Kirschen sind auch größer, wohlschmeckender, und werden etwa vierzehen Tage bis drey Wochen später reif, er trägt aber nicht so voll, *Hamb.*

18) *Late Duke Cherry*, d. i. Späte Herzogskirsche. Wird nur wegen ihrer späten Reife geachtet, ist mittelmäßig groß, hat den süßen lieblichen Herzkirschengeschmack, und kömmt beynahe um einen Monath später, als die kleine May-Herzogskirsche, *Hamb.*

19)

19) *Purple Heart Cherry*, d. i. Purpurfärbige Herzkirsche. Zur Zeit der Reife purpurfärbig; etwa so groß, als die schwarze Herzkirsche; zart von Fleisch, saftig, und von so delicaten Geschmack, daß es schwer zu bestimmen ist, welche von beyden den Vorzug verdiene, *Hanb.*

20) *Heart Lip Cherry*, d. i. Herz-Lefzen-Kirsche. Eine große Kirsche, fest, süß, von Gestalt eines Herzens, aber gewöhnlich eingeschnitten, oder oben stumpf in zween Theile getheilet, trägt mäßig stark, wird für eine der besten Herzkirschen gehalten, und wird etwa in der Mitte der Kirschenzeit reif, *Hanb.*

21) *Late Heart Cherry*, d. i. Späte Herzkirsche. Eine artig große Herzkirsche, von Farbe fast wie die weiße Herzkirsche, von festen Fleisch, berstet aber oft auf dem Baume, nicht sehr saftig, aber süß und delicat, und reifet um einen Monath später, als die weiße und schwarze Herzkirsche, *Hanb.*

22) *Churchill Cherry*, d. i. Churchills Herzkirsche. Eine große, fleischige Herzkirsche, weißlich gelb, an der Sonnenseite ein wenig roth, zart von Fleisch, voll von delicaten Saft, kömmt in einigen Lagen früher zur Reife, als andere Herzkirschen, *Hanb.*

23) *Yellow Spanish Cherry*, d. i. Gelbe Spanische Kirsche. Oval, gelb oder bernsteinfärbig, wenn sie reif ist; von süßen Saft, aber nicht so erhaben von Geschmack, wie die vorhergehenden Sorten zum Theil sind; trägt auch nicht so recht gut, und wird also unter allen Kirschen fast am wenigsten gepflanzt, *Hanb.*

24) *Flemish Cherry*, d. i. Flämische Kirsche, *Mill.* Scheinet nur ein Beyname der gemeinen Kentischen Kirsche zu seyn, ohngeachtet Miller sie außer derselben noch besonders nennet. Denn Hanbury sagt von der Gemeinen May-Herzogskirsche, sie werde auf den Märkten theurer verkauft, als die Flämischen oder Kentischen, da er doch keiner besondern Flämischen Kirsche gedenket.

25) *Tradescants Cherry*, *West.* und

26) *Large Mazard Cherry*, *West.* finden sich in keinem neuern Engl. Gartenbuch beschrieben.

27) *Double-blossomed Cherry, Maw.* Double Flowering Cherry, *West.* Cerisier à fleur double, *du Ham.* d. i. Kirschen mit gefülleter Blüte. Ein Baum von mäßigen Wuchs, mit großen, sehr gefülleten, schneeweißen Blumen, welche sehr schön sind, lange dünne Stiele haben, so gefüllet als eine Rose sind, an dem Baume überall in großer Menge stehen, und zur Zierde der Strauchlustgebüsche und der Lustgärten dienen; blühet im May, setzt aber selten Früchte an, außer bisweilen an nur halbgefülleten Blumen, *Maw.*

28) *Red-blossomed Cherry*, d. i. Kirsche mit rothen Blumen. Hat blasrothe Blumen, *Maw.* Wird nirgends weiter beschrieben.

29) *Adam's Crown Heart Cherry*, d. i. Adams Kron-Herzkirsche, *Maw. Kal.* Wird nirgends beschrieben.

30) *Turky Cherry*, d. i. Türkische Kirsche, *Maw. Kal.* Wird nirgends beschrieben.

31) *Portugal Cherry*, d. i. Portugisische Kirsche, *Maw. Kal.* Wird als eine von der Erzherzogskirsche No. 4. unterschiedene Kirsche aufgeführet, ist aber mit derselben einerley.

II. Von den Twieselbeeren gibt es folgende vier Sorten.

1) *Common small black Wild Cherry*, d. i. Gemeine kleine schwarze ꝛc. Merisier à petit fruit, *du Ham.*

2) *Coroun, or Large black wild Cherry*, d. i. Große schwarze ꝛc. Merisier à gros fruit noir, *du Ham.*

3) *Small red Wild Cherry*, d. i. Kleine rothe ꝛc.

4) *Larger red Wild Cherry*, d. i. Größere rothe Twieselbeere.

Die Twieselbeere wird in England, (und dem ganzen nördlichen Europa) in Wäldern und Feldhecken wild wachsend angetroffen; wird aber auch, nicht nur zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit, und weil sie den Gartenkirschen auf eine angenehme Art zur Folge dienet, son-

sondern auch wegen ihres, bey manchen sehr beliebten, ihr eigenthümlichen etwas bittern Geschmacks, oft in Gärten und Obstgärten gepflanzt. Die große schwarze Twieselbeere verdienet jedoch, weil ihre Kirschen die größten und feinsten sind, den Vorzug vor den übrigen Sorten.

§. 3.

Die Gartenkirsche und die Twieselbeere sind in Absicht auf den Wachsthum und die Größe der Bäume sehr unterschieden. Jene erreicht nur eine Höhe von etwa 15 bis 20 Fuß, diese aber eine Höhe von 40 bis 50 Fuß hoch, und macht eine mehr aufrecht stehende und ansehnlichere Krone. Beyde aber haben lanzettförmige Blätter, und prangen im April und May mit unzählig viel Büscheln von weißen vierblättrigen Blumen, auf welche Kirschen folgen, die, je nachdem es die Natur der einen oder der andern Art, und ihrer Sorten mit sich bringt, vom May bis zum Aug. oder Sept. zur Reife kommen.

Beyde bringen ihre Früchte nicht nur an jungen vorigjährigen Holze, und zwar unmittelbar aus den Knospen der Zweige, sondern auch am alten Holze, und zwar vornemlich auf kurzen an denselben stehenden sogenannten Augen- oder Fruchtträgern, welche zuerst an dem äußern Ende der Zweige, und nachher nach und nach rückwärts den Zweigen entlängs, zum Vorschein kommen. Auch bleibt ein und eben dasselbe tragbare Holz an ihnen verschiedene Jahre tragbar, — daher man denn auch bey den fächerförmig-gezogenen Kirschbäumen nur dann junges Holz zuzuziehen gebraucht, wenn es zur Ersetzung sehr alter und untragbar gewordener Zweige nöthig ist; gleichwie auch bey Gelegenheit des Beschneidens weder ihre jungen Schüsse, noch ihre ältern Zweige nie verkürzt werden dürfen, weil man sie sonst nicht nur ihres am ersten zur Tracht kommenden Theiles berauben, sondern sie dadurch auch viel Seitenschoßen zu treiben

zwingen, und verursachen würde, daß sie nur wenig Fruchtträger setzten. — Nur die frühe May- und Amarellkirsche tragen am meisten am jungen Holze; daher man ihnen denn zu einer jeden künftigen Jahrstracht jährlich mehr vorigjähriges junges Holz lassen muß, als den übrigen Sorten.

Alle Kirschensorten können gleich gut nicht nur an Mauern und Spalieren, sondern auch als voll- oder halbhochstämmige Bäume, wie auch zur Mannigfaltigkeit und zum Treiben als Zwerghochstämmige Bäume gezogen werden. Sie sind insgesamt so dauerhaft, daß sie in jedem fruchtbaren Boden, und in jeder freyen Lage, in Gärten, in Obstgärten u. s. w. fortkommen. An Mauern und Spalieren müssen sie 15 bis 20 Fuß weit von einander gesetzt werden; die hochstämmigen aber müssen 30 Fuß Raum haben.

Der Gemeine oder der Gartenkirschenbaum trägt die größten und feinsten Kirschen. Die Hauptkirschenpflanzung muß deswegen von den mancherley Sorten desselben, und nicht von Twieselbeeren gemacht werden. Gegen Mauern und an Spaliere pflanze man also einige Stück frühe Maykirschen, und eine größere Anzahl von Herzogskirschen und andern großen Sorten; einige, um schon früh im May und Jun. reife Kirschen zu haben, an südliche Mauern, — einige, um nach diesen die Folge von reifen Kirschen zu haben, an westliche und östliche Mauern, — einige aber, um noch im Aug. und Sept. reife Kirschen zu haben, an nördliche Mauern. Zu diesem lezten Zweck pflegt gemeiniglich die Amarellenkirsche genommen zu werden, wiewohl dieselbe, wenn sie gut von Geschmack werden soll, lieber in eine südliche Lage gepflanzt seyn will. Zu hochstämmigen Kirschen kan man zwar alle Sorten nehmen; inzwischen verdienen es doch die kentische Kirsche, die Herzogskirschen, die Lukewarder, die Hortfordische und die schwarzen und weißen

Herz-

Herzkirschen, daß man eine gute Anzahl von ihnen, und die Amarellen, daß man einige von ihnen pflanzt.

Bey dem allen muß man aber auch der Twieselbeere und ihren Sorten in einer Sammlung von Kirschen eine Stelle gönnen, und solche in Gärten und Obstgärten hochstämmig haben; die beyden kleinen schwarzen und rothen Sorten pflegt man aber auch wohl zur Ausschmückung der Alleen und Parks zu pflanzen, oder auch wohl um den Rand der Felder Hecken von ihnen zu ziehen, u. s. w.

§. 4.

Erziehung der Kirschenbäume.

Wenn man junge Kirschenbäume ziehen will, muß man diejenigen Sorten, welche man verlanget, auf junge Kernstämme pfropfen oder oculiren; und zwar entweder auf Twieselbeerenstämme, als welche nicht nur am dauerhaftesten sind, sondern auch den stärksten Wachsthum haben, oder auf junge Stämme von irgend einer Sorte von Gartenkirschen, je nachdem man solche am leichtesten bekommen kann. — Die Kernstämme selbst ziehet man auf eben die Art, wie Apricosen und dergleichen Stämme, aus Twieselbeeren- oder Kirschenkernen.

Das Pfropfen muß im Frühjahr, das Oculiren aber im Sommer vorgenommen werden. Diejenigen Stämme, welche gegen Mauern gepflanzt werden sollen, und überhaupt alle Zwergkirschenbäume müssen nahe an der Erde, — diejenigen aber, welche hochstämmig werden sollen, müssen verschiedene Fuß hoch über der Erde gepfropft oder oculirt werden. Die eingepfropften Reiser thun noch in demselben Jahr, die eingesezten Augen aber erst im folgenden Frühjahr einen Schuß; nnd wenn sie diesen gethan haben, können die jungen Bäume entweder schon im Herbst sogleich förmlich in den Garten gepflanzt, oder auch erst noch länger in der Baumschule gelassen werden.

werden. In beyden Fällen müssen sie nachher zu der Absicht, zu welcher sie bestimmt sind, auf eben dieselbe Art gezogen werden, wie bey den Aepfeln, Apricosen und Mandeln gezeiget ist.

§. 5.

Verpflanzung der Kirschenbäume.

Alle Sorten von Kirschenbäumen können aus der Baumschule entweder schon dann, wenn sie nach dem Pfropfen oder Oculiren ein Jahr alt sind, und noch ihren ganzen erstjährigen Schuß haben, oder auch erst nach zwey oder drey, auch wohl erst nach fünf oder sechs Jahren verpflanzt werden. Das Verpflanzen kan vom Nov. bis Merz geschehen. Wenn sie dann ausgegraben sind, schneide man zuförderst alle an ihren Wurzeln etwa abgebrochenen Stücke, und die etwanigen unregelmäßigen Fächer- oder Kronzweige ab, lasse aber übrigens alles ohnverkürzt, — und pflanze dann die Zwergbäume an die Mauern und Spaliere 15 bis 20 Fuß weit von einander, — die hochstämmigen aber, wenn ein ganzer Kirschgarten angelegt werden soll, 30 Fuß und darüber.

§. 6.

Wartung und Behandlung der verpflanzten Zwergkirschbäume.

In Ansehung der fernern Wartung der an Mauern und Spaliere gepflanzter Kirschbäume ist folgendes zu merken: Denen, welche einjährig verpflanzt sind, und also ihren erstjährigen Schuß noch ohnverkürzt haben, muß dieser, damit sie niedrige Seitenzweige zu treiben gezwungen werden, im Merz bis auf einige wenige Augen verkürzt werden; was aber diejenigen betrift, deren erster Schuß in der Baumschule bereits verkürzt ist, und welche also schon mit mehrern Seitenzweigen versehen sind,

so

so müssen deren Zweige an der Mauer, oder an dem Spalier, meistens nach ihrer völligen Länge, wagerecht, und auf beyden Seiten des Stammes eine gleiche Anzahl von Zweigen, ein Zweig immer 4 bis 5 Zoll von dem andern entfernt, befestigt werden. Und damit sie eine noch grössere Anzahl wagerechtlaufender Seitenzweige zu treiben gezwungen werden, mag man im Sommer einigen der jungen disjährigen Schüsse die Spitze abkneifen, — auch, damit die Mauer oder das Spalier aufwärts regelmäßig bekleidet werde, so von Jahr zu Jahr fortfahren, die Anzahl der Seitenzweige zu vermehren. Alle vorn herauskommende Triebe aber, und überhaupt alle andere unregelmäßige und überflüßige junge Triebe müssen abgerieben oder weggeschnitten, — diejenigen aber, welche regelmäßig heraustreiben, müssen in der zuvor gemeldeten Entfernung von einander, und zwar allezeit nach ihrer völligen Länge, so lang als sie irgend Raum haben, in gerader Linie, dicht an der Mauer oder dem Spalier befestigt werden. Und dann pflegen solche junge Bäume von selbst viel Augen- oder Fruchtträger zu treiben, und schon in zwey oder drey Jahren reichlich zu tragen.

Was ihre fernere Behandlung in der Folge betrift, so müssen ihre tragbaren Zweige so lange, als solche tragbar bleiben, beybehalten, und sowohl im Sommer, als im Winter nach folgender Vorschrift beschnitten werden: Im Sommer mache man mit dem Beschneiden allezeit im May oder Junius den Anfang, und nehme alle disjährige neue unnütze Schüsse, z. E. solche die vorn heraustreiben, oder offenbar überflüßig und unnöthig sind, weg, — und behalte nur von solchen neuen Seitenschüssen einen guten Vorrath bis an den künftigen Winter in Reserve bey, welche regelmäßig stehen, und leite solche den Sommer über nach ihrer ganzen Länge fort. — Im Winter untersuche man die tragbaren Hauptzweige, ob etwa einer von ihnen unfruchtbar, nackend, oder abgestorben sey, schneide solchen weg,

und

und nehme junges Holz in seine Stelle auf; man wähle, wo es nöthig ist, regelmäßig stehende vorigjährige Schüsse aus, um etwanige Lücken damit zu füllen, — wie auch für jeden wagerechten Hauptzweig ein Leitreis; und schneide dann alle nun überflüßige junge Schüsse glatt am Holze weg, schone jedoch überall, alle Fruchtträger; und wenn das Beschneiden vollendet ist, befestige man alle Zweige aufs neue ganz regelmäßig, jeden Zweig nach seiner völligen Länge, und einen immer 4 bis 5 Zoll über dem andern.

§. 7.

Wartung und Behandlung der verpflanzten hochstämmigen Kirschbäume.

Die verpflanzten hochstämmigen Kirchbäume, wenn ihnen nach der zu den Apfelbäumen gegebenen Vorschrift, ihre förmliche Gestalt schon in der Baumschule gegeben ist, und sie so weitläuftig gepflanzt sind, daß ihre Kronen völlig Raum haben sich auszubreiten, gebrauchen in der Folge nur wenig beschnitten zu werden. Man gebraucht an ihnen nur im Winter einzelne sich zu sehr drängende Zweige zu verdünnen, unregelmäßige Zweige wegzunehmen, und todtes oder krebsartiges Holz auszuschneiden. Uebrigens aber muß man ihre Hauptzweige in ihrem natürlichen Wachsthum frey fortwachsen lassen, und dann pflegen sich an ihnen entlängs sehr bald sehr viel Fruchtknospen zu erzeugen.

XV.

Kriechenbaum.

(*) Zahme Schlehen, Haberschlehen, Krecken, Kreiken, wilde runde Pflaumen. Prunus insititia, *Linn.* Pruna sylvestria praecocia, *C. B.* **Engl.** The Bullace-Tree or Wild Plum. **Franz.** Le grand Prunier sauvage. **Schwed.** Tyska Slän. **Dän. Wild Blommetrå.**

§. 1.

Der Kriechenbaum wird in England (und in Deutschland) in Wäldern und Feldhecken wild wachsend angetroffen; wird aber auch, um die Anzahl später Steinobstsorten zum Nachtische u. dgl. zu vermehren, in Obstgärten und Gärten von Liebhabern vielfältig als Fruchtbaum gezogen. Er trägt kleine, einen Stein in sich schliessende, pflaumenartige Früchte, welche, wenn sie ihre gehörige Reife erlangt haben, einen angenehmen sauren Geschmack haben, und für sehr gesund gehalten werden. Er ist eine Art (Species) von der Pflanzengattung Prunus oder Pflaumbaum, welcher nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in eiuem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben; und wird von demselben so beschrieben: *Prunus* (insititia) *pedunculis geminis foliis ovatis subtus villosis convolutis, ramis spinescentibus*, d. i. *Prunus* mit eyrunden, auf der untern Fläche mit weichen Haaren besezten, zusammen gerolleten Blättern, mit stachelichten Zweigen, und mit paarweise stehenden Blumenstielen; auf deren Blumen eine kleine runde pflaumenähnliche Frucht folget, welche ein weiches saures Fleisch, und in dessen Mitte einen Stein hat, und im October reif wird. Es gibt davon folgende drey

Sor-

Sorten: 1) Common Black, or black-fruited Bullace, gemeine ſchwarze Kriechen. 2) White, or White fruited Bullace, weiße Kriechen. 3) Red, or Redfruited Bullace, rothe Kriechen.

Die Kriechen ſind zwar nur eine geringere Sorte ſpäter Pflaumen, und haben einen ſcharfen ſauren Geſchmack. Weil ſie aber ſpäter, als alle andere Pflaumen, reif werden, und wenn ſie ihre rechte Reife erlangt haben, einen angenehmen herben Geſchmack haben, und die Mannigfaltigkeit der Obſtfrüchte ſowohl auf den Bäumen ſelbſt als auch auf der Tafel im Nachtiſche vermehren helfen, auch zu Torten, und Paſteten, und zum Einmachen u. ſ. w. gebraucht werden können, ſo verdienen ſie allerdings im Garten gezogen zu werden.

§. 2.

Der Kriechenbaum erreichet eine Höhe von 12 bis 15 Fuß hoch, und darüber, und hat ſtachelichte Zweige, ovale Blätter, und fünfblätterige Blumen. Seine Blumen und Früchte kommen nicht nur aus den Knoſpen des jungen Holzes hervor, ſondern erzeugen ſich auch an der Seite und den Enden der ältern Zweige an kleinen ſogenannten Augen- oder Fruchtträgern. Er blühet ſehr voll, und zwar im April und May; ſeine Früchte werden am Ende des Sept. und im Oct. reif.

Er iſt ſehr dauerhaft, und verdienet es, daß man, um eine deſto größere Mannigfaltigkeit von Baumfrüchten zu haben, von jeder Sorte einige hochſtämmige Bäume habe, und ſolche theils voll- theils halb- theils Zwerghochſtämmig gezogen, im Garten oder Obſtgarten hin und wieder vertheile.

§. 3.

Erziehung junger Kriechenbäume.

Er kan in Ueberfluß aus Kriechensteinen gezogen werden. Wenn man aber seine verschiedene Sorten in ihrer ächten Art fortpflanzen will, muß solches vermittelst des Pfropfens oder Oculirens auf Pflaumen- oder auf Kriechenkernstämme geschehen. Soiche gepfropfte oder oculirte Stämme kommen auch nicht nur eher zur Tracht, sondern tragen auch grössere Früchte.

Aus Steinen wird er auf folgende Art gezogen: Man stekt im Herbst Steine von reifen Kriechen auf ein gemeines Gartenbeet, 2 Zoll tief, — verpflanzt nachher die jungen Stämme, wenn sie ein oder zwey Jahr alt sind, in die Pflanzschule, in 2 bis 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen, — ziehet sie, wenn sie halbhochstämmig werden sollen, mit einem 3 bis 4 Fuß hohen Schaft, und wenn es vollhochstämmige Bäume werden sollen, mit einem 6 Fuß hohen Schaft, — und lässet sie dann die Krone machen.

Durch Pfropfen und Oculiren. Man ziehe nach der jezt eben gegebenen Vorschrift Pflaumen- oder auch Kriechenkernstämme, — verpflanze solche in die Baumschule in 3 Fuß von einander entfernte Reihen, — ziehe sie in derselben zu der für voll- oder halb- oder Zwerghochstämmige Bäume erforderlichen Schaftshöhe, — pfropfe oder oculire auf sie dann, nach der gewöhnlichen Methode, Reiser oder Augen von denjenigen Kriechensorten, welche man in ihrer ächten Art vermehren will, — und lasse sie nachher auf eben die Art, wie andere hochstämmige Bäume, z. E. wie Aepfel, Pflaumen u. dgl. eine dichte Krone machen.

§. 4.

Verpflanzung und Wartung der Kriechenbäume.

So bald die jungen Bäume, sie mögen nun blos aus Kriechensteinen gezogen, oder sie mögen gepfropft oder oculirt seyn, eine gut bezweigte Krone gemacht haben, können sie aus der Baumschule in den Garten verpflanzt werden. Dis muß vom November bis zum Merz geschehen, jeder Baum 18 bis 20 Fuß weit von dem andern entfernt.

Und weil sie hochstämmig gezogen sind, bedürfen sie nachher eben keiner sonderlichen Wartung. Man lasse der Krone völlige Freyheit, Zweige zu treiben, und bringe mit dem Messer nur diejenigen Zweige in Ordnung, welche entweder die andern kreutzen, oder gar zu gedrängt stehen, und schneide das abgestorbene Holz weg. Uebrigens aber lasse man alle ihre regelmäßigen Kronzweige natürlich fortwachsen; sie pflegen dann jährlich reichlich zu tragen.

XVI.

Mandelbaum.

(*) Amygdalus communis, *Linn.* Amygdalus sativa, *C. B.* **Engl.** The Almond Tree. **Franz.** L'Amandier. **Ital.** Mandiola. **Holl.** Amandelboom. **Schwed.** Mandlar. **Dän.** Mandeltrå.

§. 1.

Der Mandelbaum ist nicht nur ein vortreflicher Fruchtbaum, sondern auch zeitig im Frühjahr, wenn er in voller Blüte stehet, eine Zierde der Strauchlustgebüsche. Die Pflanzengattung Amygdalus, zu welcher der Ritter Linné auch den Pfirschenbaum geordnet hat, (und welche in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die Icosandria Monogynia genennet wird, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche sehr viele dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben,) führet von ihm den Namen. Er macht von derselben nur eine einzelne Art (Species) aus, und wird botanisch so beschrieben: *Amygdalus* (communis) *foliis serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis*, d. i. *Amygdalus* mit Blättern, deren unterste Sägeneinschnitte mit Drüsen versehen sind, und mit festsitzenden paarweise stehenden Blumen; auf welche große, runde, wollige, zähe Früchte folgen, welche einen eßbaren Kern einschliessen, — und von welchen es folgende Spielarten oder Sorten gibt: 1) *Common Almond witha bitter Kernel*, oder The bitter Almond Tree. Gemeiner Mandelbaum mit bittern Kernen, (Amandier à fruit amer, *du Ham.*) 2) *Sweet-Kernelled Almond*, oder The Sweet Almond Tree. Der Mandelbaum mit grossen süßen Kernen, (Amandier à gros fuit, dont l'Amande est douce, *du Ham.* 3) *Sweet Jordan Almond.* Der Krachmandelbaum, (Amandier

à coque tendre, Amandier des Dames, *du Ham.*) Trägt grosse Mandeln, welche in Ansehung ihrer Güte den Vorzug vor den übrigen Sorten haben.) 4) *Tender-shelled Almond*, Mandelbaum mit dünnschäliger Frucht, (Amandier à noyau tendre, *du Ham.*) 5) *Hard-shelled Almond.* Mandelbaum mit hartschäliger Frucht.

§. 2.

Der Werth der Früchte des Mandelbaumes beruhet allein auf dem Kern, welcher in ihrem Mittelpunkt in einer Schale eingeschlossen liegt. Dieser Kern ist an ihnen das einzige, was eßbar ist, und ist nicht nur zum Aufsatz auf den Nachtisch, sondern auch sonst zu mannigfaltigen häuslichen Gebrauch sehr beliebt.

Die sämmtlichen Sorten von Mandeln verdienen, weil sie die Mannigfaltigkeit der eßbaren Früchte vermehren helfen, eine Stelle im Garten, und besonders voll- oder halbhochstämmig gezogen, — weil sie nicht nur im Frühjahr, wenn sie in voller Blüte stehen, eine ausnehmende Zierde der Gärten sind, sondern auch ohne weitere mühsame Wartung jährlich Früchte geben, welche im Sept. reif werden.

Sie sind gewöhnlich nur von einem mäßigen Wuchs; erreichen nur eine Höhe von 15 bis 20 Fuß; theilen sich aber regelmäßig in viel Zweige; thun in jedem Jahr unzählig viel gerade Schüsse; machen eine grosse dichte Krone; und haben lange lanzettförmige Blätter, und blasrothe fünfblättrige Blumen. Ihre Blumen und Früchte kommen meistens an den jungen einjährigen und zweyjährigen Schüssen, und zwar unmittelbar aus den Augen derselben, zum Vorschein.

Sie blühen ganz früh im Frühjahr, ehe einmal ihr Laub ausgeschlagen ist. Und weil fast ein jedes Auge Blumen treibt, so sind ihre jungen Zweige ihrer ganzen Länge nach mit einer unbeschreiblichen Menge von Blumen besezt. Auf die Blume folgt eine grosse, ovale,

mit

mit feiner dicker Wolle besezte Frucht, welche aus einem dicken zähen Fleisch bestehet, — eine längliche Nuß umgibt, in welcher ein Kern, die sogenannte Mandel, der einzige eßbare Theil der Frucht, eingeschlossen liegt, — und im Sept. reif wird; die äußere zähe Schaale berstet dann in der Nath auf, und die Nuß kömmt zum Vorschein; und der in derselben befindliche Kern, oder die Mandel, kan dann entweder sogleich gegessen, oder auch noch zum künftigen Gebrauch aufbewahret werden.

Der Mandelbaum ist so dauerhaft, daß er in jedem gemeinen Gartenerdreich, und fast in jedem Terrain und jeder Lage gut fortkömmt. Wenn ihm das Frühjahr günstig ist, und seine Blumen vom Froste keinen Schaden leiden, so trägt er gewöhnlich sehr voll. Wenn man ihn also um seiner Früchte willen ziehet, muß er einen gedekten und sonnenreichen Stand haben.

Man ziehet ihn gewöhnlich theils voll- theils halbhochstämmig; im erstern Fall mit einem geraden einfachen Schaft von 6 bis 7 Fuß hoch, und im leztern Fall von 4 bis 5 Fuß hoch; lässet ihn in dieser Höhe rings umher Kronzweige treiben; verpflanzt ihn nachher 20 bis 30 Fuß weit, und lässet dann seine Kronzweige meistens nach ihrem natürlichen Wachsthum fortwachsen. — Zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit ziehet man auch wohl einige Stücke zu Zwergbäumen, und pflanzt sie an Mauern und Spaliere, an welchen sie beynahe eben so, wie Pfirschen, behandelt werden müssen. Ihre Früchte pflegen dann nicht nur grösser, sondern auch früher reif zu werden, als auf hochstämmigen Bäumen. Weil sie aber vornemlich am jungen Holze tragen, so muß man an ihnen, eben wie bey den Pfirschen, bey dem jedesmaligen Beschneiden, mit allem Fleiß eine genugsame Anzahl juuger jähriger Schüsse zu Fruchtträgern für das folgende Jahr beybehalten.

§. 3.

Erziehung junger Mandelbäume.

Man kan die Mandelbäume entweder aus Kernen ziehen, oder man kan gute Sorten von ihnen auf Pflaumen- Pfirschen- und Mandelkernstämme oculiren. Die aus Kernen gezogenen jungen Bäume gehen aber leicht aus der Art: und das Oculiren ist das einzige Mittel, eine jede Sorte mit Gewisheit in ihrer ächten Art fortzupflanzen; wie denn auch die oculirten Stämme viel eher zur Tracht kommen.

Aus Kernen werden sie nach folgender Vorschrift gezogen: Man suche eine Anzahl disjähriger recht reifer Mandeln von den besten Sorten zu bekommen, und lege solche auf ein dazu bereitetes Stück Land von einem guten und leichten Boden, in 1 Fuß weit von einander entfernte 2 Zoll tiefe Furchen; und zwar entweder, wenn der Boden von recht trokner Natur ist, schon im Oct. oder Nov. — oder, wenn er solches nicht ist, verwahre man sie bis in den Febr. in einem troknen Zimmer in Sand, und pflanze sie erst dann. — Wenn die jungen Stämme ein oder zwey Jahr alt sind, pflanze man sie im Herbst oder im Frühjahr, mit dem Spaden, oder mit einem Pflanzstock, in die Baumschule, in 3 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst halb so weit. — Die zu hochstämmigen Bäumen bestimmten Stämme ziehe man mit einem geraden einfachen Schaft von 5 oder 7 bis 8 Fuß hoch, — und nehme ihnen bis zu dieser Höhe alle Seitenzweige; schneide dann den Schaft in der Höhe, welche er, es sey nun zu einem voll- oder zu einem halbhochstämmigen Baume, haben soll, mit dem Messer ab, — damit er an seinem Gipfel regelmäßig Zweige treiben müsse, und dadurch der Grund zu einer regelmäßigen Krone gelegt werde; und lasse ihm nachher Freyheit, Zweige zu treiben, und eine dichte Krone zu machen. Diejenigen jungen Stämme hinge-

gen,

gen, aus welchen man Zwergbäume für Mauern und Spaliere ziehen will, müssen, damit sie unten am Fuß Seitenzweige treiben, und die Mauer oder das Spalier nachher von unten auf regelmäßig bekleiden mögen, schon noch jünger, und zwar innerhalb 1 Fuß hoch über der Erde abgeschnitten, und dann fernerhin nach der dazu in der Folge zu gebenden Vorschrift behandelt werden. Diejenigen jungen Stämme aber, auf welche man andere bekannte gute Sorten von Mandeln zu oculiren gedenket, müssen nicht abgeschnitten, sondern bis dahin immer gerade in die Höhe gezogen werden.

Durchs Oculiren werden die Mandeln nach folgender Vorschrift fortgepflanzt: Man nimmt dazu junge Pflaumen- oder Pfirschen- oder Mandelstämme, welche nach der zuvor gegebenen Anleitung aus Kernen gezogen, und nachher in die Baumschule in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen gepflanzt, und daselbst so weit herangewachsen sind, daß sie nun oculiret werden können. Wenn man solche junge Stämme zu hochstämmigen Bäumen oculiren will, so oculiret man sie entweder schon dann, wenn sie 2 bis 3 Fuß hoch sind, — sezt das Auge in diesem Fall nahe über der Erde ein, und läßt nachher den ersten Schuß zum Schaft in die Höhe gehen; oder man läßt sie zuvor so hoch in die Höhe wachsen, daß man das Auge in einer Schaftshöhe von 5, oder 6 bis 7 Fuß hoch, und also da einsetzen könne, wo sie die ersten Kronzweige treiben sollen. Wenn man sie aber zu Zwergbäumen oculiren will, so kann man sie schon, so bald sie 2 bis 3 Fuß hoch sind, oculiren, und das Auge muß dann innerhalb $\frac{1}{2}$ Fuß hoch über der Erde eingesezt werden. — Die Zeit zum Oculiren ist der Monath Julius. Die eingeklebten Augen fangen dann im folgenden Frühjahr an, zu schieben, — und thun in demselben Sommer einen starken Schuß von 2 bis 3 Fuß, welcher der Anfang des neuen Baumes ist. — Dieser erste Schuß muß so behandelt werden, daß der junge Baum die Form

bekomme, welche er haben soll. Soll es ein hochstämmiger Baum werden, und er ist nahe über der Erde oculiret, so muß man den ersten Schuß zu der gehörigen Schaftshöhe gerade in die Höhe gehen lassen; ist er aber oben am Gipfel oculiret, und hat also seine Schaftshöhe schon, so muß der erste Schuß entweder sogleich in demselben ersten Sommer im Junius, oder doch im Merz des folgenden Jahrs, bis zu 6 oder 8 Zoll verkürzt werden. Und soll es ein Zwergbaum werden, so muß der erstjährige Schuß, damit er aus seinen untern Augen drey, vier, oder mehr Seitenzweige treibe, und also zu einem regelmäßigen Fächer der Grund geleget werde, auf eben diese zulezt gedachte Weise verkürzt werden. Nachher aber muß man den hochstämmigen volle Freyheit lassen, Kronzweige zu treiben; und die Seitenzweige der Spalierbäume, so lange sie noch in der Baumschule sind, an beygesezten Pfälen, — nachher aber, wenn sie verpflanzt sind, an der Mauer, oder am Spalier, in einer wagerechten Richtung fortleiten. — Wenn solche junge Bäume nach dem Oculiren ein oder zwey, oder auch fünf bis sechs Jahr alt sind, können sie in den Garten oder Obstgarten verpflanzt werden.

§. 4.

Verpflanzung junger Mandelbäume in den Garten.

Die rechte Zeit, sie auf die ihnen bestimmte Stelle zu pflanzen, sind die Monate October bis Merz. Wenn dann offene Witterung ist, grabe man sie in der Baumschule behutsam und mit möglichst voller Wurzel auf; schneide die etwa abgebrochenen Stücke ihrer Wurzeln ab, und nehme ihnen die etwanigen übelstehenden und zu weit ausschweifenden Kronzweige; mache dann für die hochstämmigen auf jede 20 bis 30 Fuß, und für die an Mauern und Spaliere zu setzenden Zwergbäume auf jede 15 bis 18 Fuß, eine Grube von einem solchen Umfang,

fang, daß die Wurzeln in derselben vollen Raum haben; pflanze sie in dieselbe ein; und gieße neben jeden von ihnen einen Topf voll Wasser, — damit sich die Erde an die Wurzeln gehörig anschliessen, und dadurch deren baldige Einwurzlung befördert werden möge.

§. 5.

Wartung uud Behandlung der in den Garten verpflanzten Mandelbäume.

Da die in den Garten gepflanzten hochstämmigen Mandelbäume schon in der Baumschule an ihrem ersten Schusse verkürzt sind, und bereits eine regelmäßige Krone gemacht haben, so muß man ihre Kronzweige nun nach allen Seiten frey fortwachsen lassen, und das Messer bey ihnen weiter nicht gebrauchen, außer nur da, wo sehr unregelmäßigstehende, oder weitumherschweifende Zweige wegzunehmen, oder zu gedrängtstehende Zweige zu verdünnen sind. Von den übrigen sämmtlichen regelmäßigen Zweigen aber muß durchaus keiner verkürzt werden, sondern diese müssen, so wie es ihre Natur mit sich bringet, ohngehindert fortwachsen.

Und da an den an Mauern oder Spaliere gepflanzten Mandelzwergbäumen ihr erster nach dem Oculiren gethaner Schuß im Frühjahr nachher schon verkürzt gewesen ist, und sie unten am Fuß bereits drey, vier, oder mehr regelmäßige Seitenzweige getrieben haben, so müssen diese nun, auf beyden Seiten des Stammes eine gleiche Anzahl von Zweigen, den ganzen Sommer durch, an der Mauer wagerecht und unverkürzt fortgeleitet; im folgenden Winter oder Frühjahr aber auf 10 bis 12 Zoll verkürzt werden, damit sie unten abermahl sechs bis acht, oder noch mehr regelmäßige Seitenzweige treiben, — welche dann gleichfalls nach der zuvor gegebenen Vorschrift fortgeleitet werden müssen, — in der Folge jedoch nicht mehr so stark verkürzt zu werden gebrauchen, —

maaßen man nur so lange jährlich neue Seitenzweige anzuziehen, und solche in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll von einander fortzuleiten gebraucht, bis die Mauer oder das Spalier überall bekleidet ist.

Weil solche Zwergbäume dann aber jährlich viel unnütze Schüsse treiben, müssen sie, wie andere an Mauern und Spalieren stehende Fruchtbäume, in jedem Sommer nnd Winter beschnitten, — und ihnen alles überflüßige junge Holz, alle vorn heraustreibende, und andere unregelmäßige neue Schüsse, welche nicht beybehalten werden konnen, glatt am Holze genommen werden. Man muß sie also in jedem Sommer beyzeiten durchgehen, und alle zuvorgenannte sichtbar unnütze junge Schüsse abreiben oder wegschneiden; dagegen aber zu gleicher Zeit eine genugsame Anzahl regelmäßiger junger Seitenschüsse zu künftigen Fruchtträgern beybehalten, — und solche bis zum Winterbeschneiden nach ihrer völligen Länge fortleiten. Im folgenden Winter aber muß man von diesen überall an dem Baume abermahl die besten auswählen, und beybehalten; diejenigen aber, welche nicht beybehalten zu werden gebrauchen, glatt am Holze wegnehmen. Auch muß man bey eben dieser Gelegenheit des Winterbeschneidens, alle alte unfruchtbare Seitenzweige über dem besten ihrer vorigjährigen Schüsse abnehmen; nicht weniger müssen alle nun, in einer Entfernung von 4 bis 5 Zoll von einander, beybehaltenen jungen Schüsse bey dieser Gelegenheit meistens, und zwar nach Beschaffenheit ihrer Stärke theils mehr, theils weniger verkürzt werden, — die kleinen Schüsse zu 8 bis 10 Zoll, die stärkern zu 12, 15 bis 18 Zoll, oder zu 2 Fuß und darüber, — damit man um so viel zuverläßiger aus ihren untern Augen im folgenden Sommer eine gehörige Anzahl neuer regelmäßiger Seitenschüsse zu Fruchträgern für das abermahl folgende Jahr gewinne, wie bey Aprikosen, Pfirschen, und andern Fruchtbäumen, welche eigentlich am jungen Holze tragen.

So

So bald das Winterbeschneiden an einem Baum vollendet ist, müssen alle seine Zweige, der Länge nach, so gerade und sauber, als möglich ist, an die Mauer wiederum so angenagelt, oder an das Spalier wiederum so angebunden werden, daß sie wagerecht, auf beyden Seiten in gleicher Anzahl, vier, oder fünf bis sechs Zoll von einander, ohne sich einander zu kreutzen, und paralel laufen.

XVII.

Maulbeerbaum.

(*) **Schwarzer Maulbeerbaum.** Morus nigra, *Linn.* Morus fructu nigro, C. B. **Engl.** Black or Common Mulberry Tree. **Franz.** Le Murier à fruit noir. **Ital.** Moro. **Holl.** Moerbeseyeboom. **Schwed.** Svarta Mulbär. **Dän. Morbär.**

§. 1.

Der schwarze Maulbeerbaum ist nicht nur wegen seiner feinen, und saftreichen Beeren, welche bey heisser Herbstwitterung ungemein erfrischend sind, auch in der Küche gebraucht, und zu einem feinen eingekochten Saft genuzt werden können, sondern auch wegen der Nutzung seiner Blätter zur Fütterung der Seidenwürmer sehr beliebt und bekannt. Er ist eine Art (Species) von der Pflanzengattung Morus, welche nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die vierte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenclasse gehöret, die den Namen Monoecia Tetrandria führet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrenneten Geschlechtern, oder auf jeder Pflanze zugleich männl. und weibliche Blumen, und in jenen vier Staubfäden haben. Von allen den Arten, welche die Gattung Morus unter sich begreift, ist der schwarze Maulbeerbaum die einzige, welche gewöhnlich als Fruchtbaum gepflanzt wird. Er ist *Morus* (nigra) *foliis cordatis scabris*, d. i. *Morus* mit herzförmigen rauhen Blättern; und kleinen männl. und weibl. Blumen ohne Blumenblätter. Die männlichen Blumen erscheinen in Käzchen, die weiblichen aber sitzen in rundlichen dichten Büscheln; und auf sie folget eine etwas ovale, sehr saftreiche, schwärzlich rothe Beere, voll von Erhöhungen, deren jede ein einzelnes Saamenkorn enthält; und welche im Aug. und

Sept.

Sept. reif wird. Man hat von ihm zwo Sorten: 1) Common black Mulberry, gemeine schwarze Maulbeere. 2) Jagged-leaved smaller Mulberry, d. i. Maulbeere mit gekerbten Blättern, und kleinerer Frucht. Zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit pflanzt man auch wohl folgende zwo besondere Arten (Species) von Maulbeeren, nemlich:

1) Weiße Maulbeeren.

(*) Morus alba, *Linn.* Morus fructu albo, *C. B.* Engl. White Mulberry. Franz. Le Murier à fruit blanc. Schwed. hvita Mulbär. Dän. Hwid Morbär.

2) Virginischer Maulbeerbaum mit rother Frucht.

(*) Morus rubra, *Linn.* Engl. Red, oder Virginia, oder Red Virginia Mulberry. Franz. Le Murier de Virginie. Schwed. röda Mulbär.

Die gemeine schwarze Maulbeere aber ist diejenige Sorte, welche besonders um ihrer Früchte willen gepflanzt wird.

§. 2.

Der Maulbeerbaum erreichet eine Höhe von 20 Fuß und darüber, und theilet sich ganz niedrig in eine große, ästige, weit umher ausgebreitete, dichte Krone. Seine Blumen und Früchte trägt er am jungen Holze; an den kurzen starken Trieben nemlich, welche erst in demselben Sommer aus den Spitzen der im Sommer zuvor getriebenen Zweige hervorgetrieben sind. Und daraus kan man abnehmen, daß man seine Zweige im Ganzen ohnverkürzt lassen müsse, — weil man ihm, wenn man sie verkürzte, seine tragbaren Theile nehmen, und sein Tragbarwerden dadurch aufhalten würde.

Er ist sehr dauerhaft, und kömmt in jedem gemeinen Boden gut fort, er mag voll- oder halb- oder zwerghochstämmig, oder er mag zwerg- und fächerförmig für Mauern und Spaliere gezogen seyn.

(*) Für das nördliche Europa ist er einer der weichlichsten Fruchtbäume, und pflegt in starken Wintern vom Froste leicht Schaden zu leiden. Man sezt ihn daher gern zwischen Gebäude, wo er gegen starke Winde Schutz hat, und doch die ihm nöthigen Sonnenstrahlen geniessen kan. Wenn er aber auch gleich bis auf die Wurzel abfrieret, schlägt er doch aus der Erde wieder aus. Nur muß er dann erst wieder eine gewisse Dicke und ziemliche Jahre erreichen, ehe wieder ein tragbarer Baum aus ihm wird. Am besten sichert man ihn gegen den Frost, wenn man ihn mit Geströh umlegt, und den Stamm einbindet. Hausv. und Walt.

Man ziehet ihn meistens hochstämmig, und pflanzt ihn einzeln, in Gärten, Obstgärten, Rasenplätze, oder Graßebenen, in eine warme und sonnenreiche Lage. Zum eigenen Gebrauch bedarf es aber nur einiger weniger Bäume; und ein oder zween große Maulbeerbäume pflegen oft so stark zu tragen, daß selbst eine zahlreiche Familie daran genug hat. Einige Stück kan man aber auch um der Mannigfaltigkeit willen an Mauern oder Spaliere pflanzen, — weil dann ihre Beeren grösser, früher reif, und erhabener von Geschmack werden.

§. 3.

Erziehung junger Maulbeerbäume.

Man kan sie aus Absenkern, aus abgeschnittenen Zweigen, durchs Pfropfen, und auch aus Saamen ziehen.

Aus Absenkern. Man beuget im Herbst oder im Frühjahr junge Zweige 3 Zoll tief in die Erde, mit ihrer Spitze über derselben hervorstehend. Wenn aber kein

Baum

Baum so niedrige Zweige hat, oder wenn man nicht schon einige Jahre zuvor einige junge Bäume in der Absicht nahe über der Erde abgeköpfet hat, daß sie unten an der Erde haben Zweige treiben müssen, welche zu Absenkern bequem zu gebrauchen wären, so muß man neben dem Baume grosse Töpfe, oder Kästen, oder Körbe aufstellen, welche mit Erde angefüllet sind, und in diese die jungen Zweige 3 Zoll tief einbeugen, und mit ihrer Spitze aus der Erde hervorragen lassen. — Im folgenden Herbst pflegen solche Absenker schon dergestalt Wurzel geschlagen zu haben, daß sie von dem Mutterstock abgenommen, und in die Pflanzschule reihenweise versezt werden können. Hier ziehe man sie dann, wenn sie vollhochstämmig werden sollen, mit einem 5 bis 6 Fuß hohen einzelnen Schaft, — und eben so verhältnißmäßig, wenn sie nur halbhochstämmig werden sollen. Was aber Zwergbäume für Mauern und Spaliere werden sollen, die schneide man ganz jung 10 bis 12 Zoll hoch über der Erde ab, — damit sie, wie bey Gelegenheit anderer Zwergbäume vorgeschrieben ist, niedrig an der Erde Seitenzweige treiben.

Aus abgeschnittenen Zweigen. Man schneide im Herbst oder im Frühjahr starke, leztjährige, 8, 10 bis 12 Zoll lange Schüsse ab; pflanze solche, ohne ihre Spitze zu verkürzen, auf ein schattiges Beet; versetze sie im folgenden Herbst oder Frühjahr, da sie sich bewurzelt zu haben pflegen, in die Pflanzschule; und erziehe sie da eben so, wie die aus Absenkern gezogenen Stämme.

Durchs Pfropfen. Dis pflegt man zu thun, wenn man eine vorzügliche Sorte von Maulbeeren in ihrer ächten Art fortpflanzen, und solche noch mehr veredlen will. Man pfropft dann Zweige von derselben auf junge Maulbeerstämme.

Aus Saamen. Man säe den Saamen im Merz auf eine warme Rabatte $\frac{1}{2}$ Zoll tief; versetze die jungen Stämme nachher, wenn sie ein oder zwey Jahr alt sind, reihenweise in die Pflanzschule, und behandle sie daselbst so, wie schon vorher gezeiget ist.

(*) Ich habe einstens weißen Maulbeersaamen am Schlusse des May gesäet. Theils aber giengen in einer Reihe von 24 Fuß lang kaum dreißig Pflanzen auf, theils froren sie, weil die Zeit nun zu kurz war, als daß ihr Holz von dem Winter noch eine genugsame Reife hätte erhalten können, im folgenden Winter über der Erde ab, ohngeachtet sie den besten gedekten Stand hatten; daher denn eine jede Pflanze im folgenden Frühjahr mit drey oder sechs Schüssen gerade in die Höhe ging, welche in demselben Sommer zum Theil 4 Fuß hoch wurden.

§. 4.

Verpflanzung junger Maulbeerbäume und fernere Wartung derselben.

Die hochstämmigen Maulbeerbäume pflanze man in einen troknen Boden, in eine gut gedekte und sonnenreiche Lage, — entweder hie und da einzeln, — oder, wenn mehrere zusammengepflanzt werden, 30 Fuß weit auseinander; lasse ihre Krone frey fortwachsen; nehme ihnen nur das etwa abgestorbene Holz, oder einzelne sehr unregelmäßige, oder zu weit herabhängende Zweige; verkürze aber nie ihre Jahrstriebe. Sie pflegen dann jährlich reichlich zu tragen.

Die Zwergmaulbeerbäume pflanze man an Mauern oder Spaliere 15 bis 20 Fuß weit; leite ihre Seitenzweige wagerecht, 5 bis 6 Zoll weit von einander, und so lange die Bäume noch jung sind, nach ihrer völligen Länge; verkürze an ihnen weiter nichts, als etwa im Frühjahr oder Sommer einen oder den andern jungen Jahrstrieb in der Mitte des Baumes, — um zu desto

gewis-

gewisserer Bekleidung der ganzen Mauer, oder des ganzen Spaliers, hie oder da hinreichend junges Holz zu gewinnen; suche auch überall an dem Baume, von unten nach oben, stuffenweise die Folge von jungen regelmäßig stehenden Seitentrieben, zu Fruchtholze für die Zukunft, anzuziehen; nehme im Winter alles sehr alte, zu lang gewordene, oder nakte Holz weg, — und nehme dagegen niedriger sitzendes heranwachsendes junges Holz an seine Stelle; und leite alle Zweige gerade und dicht an der Mauer oder dem Spalier in ihrer völligen Länge fort, — weil man sie, wenn man sie verkürzte, ihrer einzigen tragbaren Theile berauben würde.

XVIII.

Mispelbaum.

(*) Gemeiner Mispelbaum, Mespeln- oder Hespeleinbaum. Mespilus Germanica, *Linn.* Mespilus folio laurino major, C. B. **Engl.** German or Common Medlar Tree. **Franz.** Le Nesflier cultivé. **Holl.** Mespele, Mispelboom. **Dän.** Mispel.

§. 1.

Der gemeine Mispelbaum hat das besondere an sich, daß seine grossen äpfel- oder birnförmigen braunen Früchte nicht eher eßbar sind, als bis sie erst in eine gewisse Gährung gerathen sind, welches moll werden genannt wird, — und daß sie dagegen, so lange sie noch hart und grün sind, ganz ausserordentlich herbe schmecken. Er ist von der Pflanzengattung Mespilus oder Mespel die einzige Art (Species,) welche eßbare Früchte trägt; gehöret nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse, welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen zwanzig oder mehr dem Kelche in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und fünf Staubwege haben, und Icosandria Pentagynia genannt wird; und wird botanisch so beschrieben: *Mespilus* (germanica) *inermis foliis lanceolatis subtus tomentosis, floribus sessilibus solitariis*, d. i. *Mespilus* mit unbewehrten Zweigen, mit lanzettförmigen, auf der untern Fläche filzigen Blättern, und einzelnen festsitzenden Blumen; welche groß sind, und auf welche große, runde, nabliche, braune, harte Früchte von der Grösse eines mittelmäßig grossen Apfels folgen, die eine jede fünf steinharte Kerne in sich haben, und zwar im Oct. und Nov. reif werden, jedoch erst dann, wenn sie nach dem Abpflücken zuvor einige Zeit gelegen haben, moll, weich, und eßbar werden, und dann einen scharfen, weinähnlichen

chen Geschmack haben. Man hat davon folgende drey Sorten: 1) *Common Large German Medlar*, gemeine grosse deutsche Mispeln; (oder The Dutch Medlar, grosser holländischer Mispelbaum, Neflier cultivé à gros fruit, *du Ham.*) 2) *Nottingham or Smaller Medlar*, d. i. Nottinghamische oder kleine Mispeln. 3) *Pear-shaped Italian Medlar*, d. i. birnförmige italienische Mispeln.

(*) Die zwo ersten Sorten sind in England am gewöhnlichsten, die zweyte aber, ohngeachtet ihre Früchte kleiner sind, als bey der ersten Sorte, wird dieser dennoch in Rüksicht auf den Geschmack vorgezogen.

§. 2.

Der Mispelbaum wächset sehr unförmlich; erreichet eine Höhe von 12 bis 15 Fuß hoch und darüber; hat grosse lanzettförmige Blätter; trägt seine Blumen und Früchte einzeln an der Seite seiner zwey- oder drey- oder mehrjährigen Zweige, und oftmals auf kurzen Augenträgern; und da dieselbigen Zweige viel Jahre tragbar bleiben, so muß man sie im Ganzen, ohne sie zu verkürzen, fortwachsen lassen, — ausser wenn etwa ein Zweig zufälliger Weise zu weit umherschweifen sollte ꝛc.

Er verdienet wegen der sonderbaren Beschaffenheit seiner Früchte, und wegen der durch dieselben zu vermehrenden Mannigfaltigkeit, unstreitig eine Stelle unter einer jeden Sammlung von Fruchtbäumen; und wird für Gärten, oder Obstgärten, oder jeden andern Platz ausser dem Garten, (denn er kömmt allenthalben gut fort,) gewöhnlich voll- oder halbhochstämmig gezogen, — bisweilen aber auch wohl spalierförmig, um ihn zwischen Aepfel, Quitten u. dgl. an Spaliere zu pflanzen, wo er, wie Aepfel und Birnen behandelt werden muß.

§. 3.

Erziehung junger Mispelbäume.

Man kan sie zwar aus ihren steinartigen Kernen ziehen. Wenn man sie aber durchs Pfropfen und Oculiren fortpflanzt, so bleibt nicht nur jede Sorte in ihrer ächten Art, sondern sie kommen dann auch eher zur Tracht. Auch kan man sie durch Absenker fortpflanzen.

Aus Kernen. Man bringe solche im Nov. oder Dec. 1 Zoll tief, oder noch etwas tiefer in die Erde, und zwar in leichte Erde, da sie denn meistens im folgenden Frühjahr aufgehen. Wenn die jungen Stämme ein oder zwey Jahr alt sind, versetze man sie in die Baumschule; ziehe daselbst diejenigen, welche halb- und vollhochstämmig werden sollen, mit einem 4 oder 5 bis 6 Fuß hohen einfachen Schaft; und lasse sie dann am Gipfel Zweige treiben, und die Krone machen; — diejenigen aber, welche an Spaliere gesezt werden sollen, schneide man, damit sie unten Seitenzweige treiben, nach der für Zwergbäume ꝛc. gegebenen Vorschrift, ganz jung 10 bis 12 Zoll hoch über der Erde ab.

Durchs Pfropfen und Oculiren. Man pfropfe oder oculire bekannte gute Sorten entweder auf Mispel- Birn- und Quitten- oder auf Weißdornkernstämme, — zu hochstämmigen Bäumen auf solche Stämme, welche schon verschiedene Fuß hoch, — zu Zwergbäumen aber auf solche, welche noch verhältnißmäßig niedriger sind; und behandle solche nach der Absicht, zu welcher man sie ziehet, wie gepfropfte und oculirte Aepfel- und Birnbäume.

Aus Absenkern. Man beuge im Herbst, oder im Winter, oder im Frühjahr niedrige junge Zweige nach der gewöhnlichen Methode in die Erde; pflanze solche im folgenden Herbst, da sie bewurzelt zu seyn pflegen, in die Baumschule; und behandle sie, wie die aus Kernen gezogenen jungen Stämme.

§. 4.

Verpflanzung junger Mispelbäume in den Garten, und fernere Wartung derselben.

Wenn sie in der Baumschule die gehörige Größe erlangt haben, pflanze man die hochstämmigen auf jede beliebige Stelle in den Garten, oder in den Obstgarten, oder in Strauchgebüsche ꝛc. 20 Fuß weit von einander; lasse sie im Ganzen frey fortwachsen; und nehme ihnen, wie bey andern hochstämmigen Bäumen, nur einzelne ganz unregelmäßige, oder zu sehr umherschweifende Zweige. Die Zwergbäume aber pflanze man an die Spaliere 15 bis 18 Fuß weit; leite ihre Seitenzweige wagerecht, — in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll von einander, — meistens nach ihrer völligen Länge, so lange es der ihnen bestimmte Raum zulässet; verkürze keinen ihrer Zweige, ausser im Anfang, — da man, wenn es nöthig ist, hie und da einen oder den andern jungen Schuß im Frühling oder im Sommer etwas verkürzen muß, — um zur völligen und regelmäßigen Bekleidung des Spaliers eine hinreichende Anzahl Seitenzweige zu gewinnen; und beschneide und behandle sie in jedem Sommer und Winter gerade so, wie Aepfel und Birnen an Spalieren.

§. 5.

Von den Früchten des Mispelbaumes.

Die Mispeln vollenden ihren Wachsthum am Ende des Octobr. oder im Anfang des Nov. Dann müssen sie vom Baume abgenommen; und damit sie eßbar werden, zum Theil in feuchte Kleye, zum Theil in trokues Stroh, und zum Theil auf das gewöhnliche Obstlager ꝛc. gelegt werden. Die in Kleye gelegten pflegen dann schon binnen vierzehen Tagen, oder drey Wochen, — die übrigen aber nachher nach und nach moll und eßbar zu werden.

XIX.

Nußstrauch.

(*) Haselnuß, Haselstaude, Corylus Avellana, *Linn.* Engl. The Hazel or Nut Tree. Franz. Le Coudrier, oder Noisettier. Holl. Hasenoot. Schwed. Hasset. Dän. Hassel, Nöddeträ.

§. 1.

Der Nußstrauch gehöret nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenclasse, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geschlechtern, oder zugleich männl. und weibl. Blumen, und mehr als sieben Staubfäden haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Corylus* (Avellana) *stipulis ovatis obtusis*, d. i. *Corylus* mit eyförmigen stumpfen Blattansätzen; mit runden Blättern, mit männlichen Blumen in langen Käzchen, und mit weiblichen Blumen, welche dicht an dem Zweige sitzen, (und von einer Knospe umschlossen sind,) auf welche Nüsse folgen, die in grosse eingeschnittene Decken eingehüllet sind. Es gibt davon folgende Sorten, welche insgesammt wegen der Mannigfaltigkeit, welche ihre Nüsse gewähren, unter einer Sammlung von Fruchtbäumen eine Stelle verdienen:

1. *Common Wood Nut*,

(*) oder Wild Hazel, oder Common Hazel or Nut Tree. Wilde Haseln, gemeiner wilder Haselnußstrauch. Corylus sylvestris, C. B. Franz. Noisettier des bois, ou Coudrier, wovon es zwo Sorten gibt: a) *Common Wood-nut with a white-skinned Kernel*, mit weissen Kernen. b) *Red Wood-nut*, mit rothen Kernen; welche leztere von mittelmäßiger Größe, und süß, doch aber nicht von bessern Geschmack ist, als die mit weissen Kernen.

2. *Large*

2. *Large Cluſter Wood Nut*, d. i. groſſe wilde Büſchelnuß.

(*) Scheinet Corylus nucibus in racemum congeſtis, C. B. Franz. Noiſettier, dont le fruit vient en grappe, die Baumhaſelnuß, Corylus arboreſcens, baumartige Haſelnuß, des Hausv. und *du Roi* zu ſeyn, wofern es nicht, wie faſt wahrſcheinlicher iſt, des Hausv. gemeine Haſelnuß, Corylus ſativa fructu albo majore ſive vulgaris, C. B. The manured Hazel-nut iſt. Ihre Nüſſe wachſen in groſſen Büſcheln zuſammen, ſind groß und fein, gut ausgefüllet, und ſüß, und ſchicken ſich gut für Gärten.

3. *Filbert Nut*,

(*) Lamberts- oder lombardiſche oder Lampertsnuß, Bartnuß, in einigen Gegenden auch Zellernuß, von dem Cloſter Zell bey Würzburg ſo genannt. Dän. Lamberts Nöddetræ. Eine längliche, große, dünnſchalige, oft in Büſcheln wachſende Nuß, mit auſſerordentlich ſüßen, und die Schale ganz ausfüllenden Kernen. Es gibt von ihr zwo Sorten: a) *Red or Red skinned Filbert*, rothe Lampertsnuß, Blutnuß, rothe Ruhrnuß. Corylus ſativa fructu oblongo rubente, C. B. Franz. Noiſettier à fruit rouge, Noiſettes rouges. b) *White or White-skinned Filbert*, weiße Lampertsnuß. Corylus ſativa fructu oblongo rubente, pellicula alba tecto, C. B. Franz. Noiſettier à fruit long couvert d' une pellicule blanche. Die rothe Sorte wird der weißen, wegen ihrer ſchönen rothen Kerne, meiſtentheils vorgezogen. Beyde tragen ſehr voll, und kommen faſt allenthalben gut fort, verdienen alſo auch in jedem Garten oder Obſtgarten eine Stelle. An der weißen Sorte ſind die Blätter und die jungen Schüſſe lichtgrün, an der rothen aber ſchwarz- oder röthlichgrün.

4. *Barcelona or ſpanish Nut*, groſſe lange, oder lange ſpaniſche Nuß.

(*) Corylus hiſpanica, fructu majore anguloſo, *Pluk. alm.* 121. Eine große, rundliche, dünnſchalige Nuß, mit einem allezeit außerordentlich vollſtändigen, überaus ſüßen, und guten Kern, welche ſich ſehr gut für die Gärten ſchicket,

auch in England zur Reife kömmt, und starke Schüsse treibt. Eine der besten Nüsse, die auch aus Nüssen gezogen ziemlich gut in der Art bleibt, und früher reif wird, als die wilde Haselnuß.

5. *Cob-Nut.*

(*) Large or Great Cob-nut, grosse Zellernuß, grosse holländische oder spanische Nuß. Corylus sativa fructu rotundo maximo, C. B. Grosse, runde, oder lionnische Haselnuß, Franz. Noisettier cultivé à fruit rond fort gros, ou Avelline. Eine ausserordentlich grosse runde Nuß, mit dicker und sehr harter Schale, deren Kern im geringsten nichts vorzügliches hat, und deren ganzer Werth nur in ihrer Größe bestehet. Ich habe zu No. 4. und 5. diejenigen deutschen, botanischen und französischen Benennungen gesezt, welche sich im Hausv. und *du Roi* finden. Nach den daselbst befindlichen Beschreibungen scheinet aber No. 4. die grosse Zellernuß, grosse holländische oder spanische Nuß, und No. 5. dagegen die grosse lange, oder lange spanische Nuß zu seyn. No. 4. füllet nach dem Hausv. die Schale nur selten aus.

6. *Long-nut*, d. i. lange Nuß.

(*) Vielleicht die Mandelnuß, Avellanae graciles oblongae, J. B. Franz. La Longuette, Hausv. und *du Roi*. Eine $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lange, etwas breite, und oben gerundete Nuß, deren Kern aber nicht recht voll wächset, und welche nur zum Vergnügen gepflanzt wird.

§. 2.

Der Nußstrauch erreicht eine Höhe von etwa 12 oder 15 bis 20 Fuß hoch; treibt viel Zweige, und meistens unten; und hat rundliche rauhe Blätter. Seine Blumen und Früchte kommen an den Seiten der Zweige zum Vorschein; die Blumen sind theils männlich, theils weiblich, und haben keine Blumenblätter; die männlichen erscheinen in langen gelblichen Käzchens in Winter, und die weiblichen im Frühjahr in dichten Büscheln. Auf die weiblichen Blumen folgen Büschel von Nüssen,

welche

welche in eine eingeschnittene Decke eingeschlossen sind, und im Aug. und Sept. reif werden.

Der gemeine wilde Haselnußstrauch wächset in grosser Menge wild in Wäldern und Feldhecken; wird aber zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit auch wohl in Gärten ꝛc. gepflanzt. Am häufigsten aber findet man in Gärten und Baumgärten die übrigen grössern veredelten Nußsorten, und am allermehresten die Lambertsnuß, deren Kerne von vorzüglicher Güte sind; wiewohl auch die grosse wilde Büschelnuß, und die Barcellona oder spanische Nuß einer Stelle im Garten würdig sind, und auch die Cob-nut, und Long-nut, als sonderbare Spielarten gepflanzt zu werden pflegen. Wenn man inzwischen hinlänglichen Raum hat, so sind sie alle, zumahl sie fast allenthalben gut fortkommen, wohl werth, daß man von jeder Sorte einige Stücke in Gärten, in Obstgärten, aufs Feld ꝛc. pflanzt.

Man ziehet sie theils voll: theils halbhochstämmig; und pflanzt sie entweder reihenweise, 15 bis 20 Fuß weit ins Gevierte, — oder zur Abwechselung hie und da einzeln; hält ihren Schaft von Nebenschossen rein; und lässet ihre Kronzweige frey fortwachsen. Man pflanzt auch wohl Hecken von ihnen, auf jede 5 Fuß einen Strauch, und läßt sie dann frey fortwachsen. Um der Mannigfaltigkeit willen kan man sie auch, und besonders die Lambertsnüsse, 15 Fuß weit von einander, an Spaliere pflanzen, — an welchen man ihre Zweige in ihrer vollen natürlichen Länge fortleitet, und nur ab und an einige Seitenschüsse von unten herauf zu künftigen Trägern neu zuziehet. Sie sind insgesammt so dauerhaft, daß sie in jedem Boden und jeder Lage fortkommen.

§. 3.

Erziehung junger Nußsträucher.

Man kan alle Nußsorten aus Nüssen ziehen, oder sie durch Wurzelausläufer, durch Absenker, und durchs Pfropfen vermehren. Die aus Nüssen gezogenen jungen Stämme gehen aber sehr leicht aus der Art. Wenn man also gewisse Sorten in ihrer ächten Art fortpflanzen will, muß man sie nach einer der drey zulezt genannten Methoden vermehren.

Aus Nüssen. Man verwahre eine beliebige Anzahl der besten Nüsse von beliebten Sorten in Sand bis in den Februarius; lege solche dann in 2 Zoll tiefe Furchen in die Erde; verpflanze die jungen Stämme, wenn sie ein oder zwey Jahr alt sind, reihenweise in die Pflanzschule; ziehe sie theils voll- theils halb- theils zwerghochstämmig, mit einem entweder 6 oder 4, oder 2 Fuß hohen Schaft; schneide sie in dieser Höhe ab, und lasse sie am Gipfel Zweige treiben, und die Krone machen; ziehe auch einige zu Hecken, und lasse solche nahe über der Erde, jedoch fächerförmig, Seitenzweige treiben.

Durch Wurzelausläufer. Deren treiben sie sehr viele. Solche grabe man im Winter, oder im Frühjahr aus; und pflanze entweder die stärksten sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle, zumahl wenn man Hecken anlegen will, oder man pflanze sie erst in die Pflanzschule, — und ziehe sie da nach der Absicht, welche man bey ihnen hat.

Durch Absenker. In der Zeit vom Herbst bis ins Frühjahr, beuge man bey offener Witterung niedrige, schwanke, mit viel jungen Schüssen besezte Zweige, sammt ihren jungen Schüssen 3 bis 4 Zoll tief in die Erde, so daß ihre Spitzen aus der Erde hervorstehen; versetze sie im folgenden Herbst, da sie bewurzelt zu seyn pflegen, in die Pflanzschule; und behandle sie daselbst als junge Kernstämme.

Durchs Pfropfen. Wenn man eine besonders feine Sorte in ihrer recht ächten Art fortpflanzen, oder sie veredeln will, so pfropfe man von derselben, nach der gewöhnlichen Methode, junge Reiser auf andere junge Nußstämme.

§. 4.

Verpflanzung junger Nußstämme, und Wartung derselben.

Wenn die jungen Stämme 4 oder 5 bis 6 Fuß hoch sind, können sie förmlich verpflanzt werden. Von den hochstämmigen mache man dann theils eine ganze Pflanzung, theils setze man sie hie und da einzeln auf Rabatten, in Strauchgebüsche, an schattige Wege, u. s. w. Andere pflanze man zu Hecken.

An den hochstämmigen halte man nachher den Schaft von Nebenschossen rein; lasse ihre Krone frey fortwachsen; und verstutze nur gar zu lang umherschweifende, oder zu niedrig herabhängende Zweige. An denen aber, welche zu einer Hecke gepflanzt sind, putze man nur niedrig herunterhängende Zweige aus; und lasse sie übrigens an der Seite und oben frey fortwachsen.

XX.

Pfirschenbaum.

(*) Pfirsichbaum, Pfersichbaum. Amygdalus Persica, *Linn.* Ital. Persico. Holl. Persinen, Perzik. Schwed. Persicor. Dän. Pferschentrå.

§. 1.

Der Pfirschenbaum ist eine Art (Species) des Amygdalus, welcher nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die er Icosandria Monogynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen zwanzig und mehr dem Kelche in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Amygdalus* (Persica) *foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis*, d. i. *Amygdalus* mit Blättern, deren Sägeeinschnitte alle spitzig sind, und mit einzelnen festsitzenden Blumen; welche fünf Blätter haben, und auf welche grosse, runde, auf der Oberfläche entweder mit einer kleinen Wolle bedekte, oder glatte Früchte folgen, die ein delicates, entweder saftiges, oder festes Fleisch, und mitten in demselben einen mit einem Kern ausgefüllten Stein haben.

Er trägt unter allen Steinobstfruchtbäumen die edelste Frucht; eine Frucht, welche alle andere Baumfrüchte nicht nur an Mannigfaltigkeit der Sorten, an Schönheit, und an erhabenen Geschmack, sondern auch darin übertrift, daß man dieselben eine geraume Zeit in völliger Güte haben kan, — indem vom Jul. an, bis zum Nov. zu jeder Zeit, bald diese, bald jene Sorte zur Reife kömmt. Aus dieser Ursache verdienet er nicht nur die größte Aufmerksamkeit, sondern, als der edelste unter allen an Mauern zu pflanzenden Fruchtbäumen, ist er auch werth, daß man ihn in die beste südliche Lage pflanze.

Er

Er unterscheidet sich in zwo Hauptsorten, nemlich: in eigentliche Pfirschen (§. 2.) und in glatte Pfirschen (§. 3.).

§. 2.

Die eigentlichen Pfirschen sind eine saftige, mit einer Art von Wolle bedekte Frucht. Es gibt von ihnen verschiedene Sorten, welche vom Jul. bis zum Oct. nach einander zur Reife kommen.

(*) Persica molli carne & vulgaris, *C. B.* **Engl.** The Peach Tree, oder Common Peach Tree. **Franz.** Pêcher ordinaire. In Frankreich werden die eigentlichen Pfirschen in zwo Gattungen unterschieden, a) *Peches*, weibliche Pfirschen, in denen der Stein nur gleichsam lose liegt, und sich sofort von dem Fleische trennet. b) *Pavies*, männliche Pfirschen, in denen das Fleisch so unmittelbar an den Stein gewachsen ist, daß man es nicht davon trennen kan. Diese leztern werden auch wegen der sie umgebenden starken Wolle Melacoton oder Mirlicoton genannt.

1. *Early Nutmeg Peach*, d. i. frühe Muskatennußpfirsche, frühe Muskatpfirsche. Sehr klein. Reif im Jul.

(*) Von dieser gibt es zwo Sorten: a) *Early White Nutmeg Peach*, *Maw.* White Nutmeg, *Hanb. Mill.* Early White, *West.* Frühe weiße Pfirsche. Avant-Péche blanche, *du Ham.* Eine sehr kleine, längliche, weißliche Pfirsche, reif in der Mitte des Jul. *Maw.* Thut sehr weichliche Schüsse, und läßt leicht Harz fließen, hat wenig Geschmack, daher man sie in England meistens ausgehen lassen, *Hanb.* Thut sehr weichliche Schüsse, wofern sie nicht auf Apricosenstämme oculitet ist; hat große, offene Blumen; ist inwendig weiß; löset sich vom Stein; etwas muskirt, und zuckerhaft, wird bald mehlig, *Mill.* b) *Early Red Nutmeg Peach*, *Maw.* Red Nutmeg, *Hanb. Mill.* Early Red Peach, *West.* Avant-Péche rouge, ou Avant-Péche de Troyes, *du Ham.* Eine kleine, rundliche, glänzend-rothe Pfirsche, reif am Ende des Jul. *Maw.* Mit weißen Fleisch, sehr saftig, lieblich, eine sehr schätzbare Pfirsche, an der Sonnenseite fein roth, thut

zwar

zwar weichliche Schüsse, trägt aber gewöhnlich voll, *Hanb.* Hat große und offene Blumen, um den Stein rothes Fleisch, erhaben von Geschmack, mustirt, löset sich vom Stein, sehr beliebt, *Mill.*

2. *Early Anne Peach*, d. i. frühe Annenpfirsche. Klein, reif im Anfang oder der Mitte des Aug.

(*) Anne Peach, *Maw.* Ann Peach, *Hanb.* Klein, rund, gelblich-weiß, an der Sonnenseite etwas mattroth, *Maw.* Eine der besten frühen Pfirschen, inwendig weißlich-gelb, schmelzend, erhaben von Geschmack, schoßet stark, und trägt in guten Jahrgängen sehr gut, *Hanb.*

3. *Small Mignon Peach*, d. i. kleine Lieblingspfirsche. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Early or Small Mignon Peach, *Mill.* Double Troyes Peach, or Small Mignonne, *West.* Double de Troyes, ou Peche des Troyes, ou Petite Mignonne, *du Ham.* Etwas klein, rund, an der Sonnenseite roth, *Maw.* Schmelzend, inwendig weiß, löset sich vom Stein, voll von erhabnen und weinartigen Saft, reif früh im Aug. trägt voll, *Hanb.* Mittelmäßig groß, um den Stein roth, reif am Ende des Jul. oder im Anfang des Aug. *Mill.*

4. *Early Purple Peach*, d. i. frühe purpurfärbige Pfirsche. Reif gegen die Mitte des Aug.

(*) Veritable Pourprée hâtive à grande fleur, *du Ham.* Groß, rund, purpur-roth, *Maw.* Weinartig, erhaben von Geschmack, *Haob.* Große offene Blumen, inwendig weiß, um den Stein sehr roth, saftreich, eine vortrefliche Pfirsche, *Mill.*

5. *White Magdalen Peach*, d. i. weiße Magdalenpfirsche. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Madeleine blanche, *du Ham.* Mittelmäßig groß, rund, weißlich, an einer Seite gefurchet, reif früh im August. *Maw.* Inwendig weiß, löset sich vom Stein, mit kleinen Stein, in einer vortheilhaften Lage und bey günstiger Witterung erhaben von Geschmack, sonst aber wässerig und unschmackhaft, *Hanb.* Große und offene Blumen, das Holz um das Mark schwarz, *Mill.*

6. *Red*

6. *Red Magdalen Peach*, d. i. rothe Magdalenpfirsche. Reif am Ende des Aug.

(*) Madelaine rouge, ou Madelaine Courson, *du Ham.* Groß, schön, rund, roth, *Maw.* Inwendig weiß, um den Stein roth, so wohlschmeckend von Saft, daß sie andern Sorten den Vorzug streitig macht, *Hanb.* Große offene Blumen, lösetsich vom Stein, von zuckerhaften Saft, *Mill.*

7. *Great Mignon Peach*, d. i. grosse Lieblingspfirsche. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Grofs Mignon, *Hanb.* Large or French Mignon, *Mill.* French Mignone, *Maw. Kal.* Mignonne, ou Grofse Mignonne, ou Veloutée de Merlet, *du Ham.* Groß, rund, an einer Seite aufgeblasen, an der Sonnenseite schön roth getüpfelt, *Maw.* Eine der erhabenst schmekkendsten Pfirschen in der ganzen Natur, von der Sonne ab gelblich weiß, inwendig unter der Haut weiß, um den Stein roth, mit sehr kleinen Stein, sehr süß von Saft, pikant, streitet mit allen andern um den Vorzug, *Hanb.* Große offene Blumen, etwas länglich, zuckerhaft, löset sich vom Stein, ist aber sehr weichlich, und muß also auf Stämme von gut schoßenden Pfirschen, oder auf Apricosenstämme oculiret werden, daher die jungen Bäume auch theurer zu seyn pflegen. Am besten ist es, sie auf einen alten, an einer südlichen, oder südöstlichen Lage stehenden, gesunden Apricosenbaum zu oculiren, und diesen, so bald das Auge schiebet, wegzuschneiden; solche Bäume tragen besser, und auch wohlschmeckendere Pfirschen, *Mill.* Zwo andere Sorten von Mignon-Pfirschen, *Millet's Mignon*, und *Lord Falconbridge's Mignon*, sind zwar von geringerer Güte, gehören jedoch zu den besten Pfirschen, *Hanb.* Millets Mignon kömmt auch in *Maw. Kal.* vor.

8. *Early Newington Peach*, d. i. frühe Newington. Reif im Aug.

(*) Early or Smith's Newington, *Mill. Hanb.* Der Pavie blanc ou Pavie Madeleine des *du Ham.* (White Pavy Peach des *West.*) sehr ähnlich, wo sie nicht gar eben dieselbe ist, *Mill.* Mittelmäßig groß, rundlich, an der Sonnenseite zierlich roth, *Maw.* Allgemein beliebt, inwendig

wendig weiß, um den Stein roth, saftreich, süß, delicat, *Hanb.* Große offene Blumen, von festen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, zuckerhaft, reif am Ende des Aug. *Mill.*

9. *Old Newington Peach*, d. i. alte Newington. Reif in der Mitte des Sept.

(*) Old late &c. d. i. Alte späte ꝛc. *Maw.* Le Pavie de Newington aus England, Salzm. Eine feine, große, runde Pfirsche, an der Sonnenseite schön roth, *Maw.* Gehöret in England zu Hause, und wird von vielen für die beste gehalten, an der Gegenseite weißlich, schmelzend, aber nicht weich, unter der Haut fein gelb, um den Stein dunkelroth, löset sich nicht vom Stein, von delicaten süssen Saft, allgemein beliebt, *Hanb.* Große und offene Blumen, weinartig und erhaben von Geschmack, eine der besten Pavien, *Mill.* Auch Common Old Newington im Gegensatz gegen die Willow-leaved Late Newington, *Hanb.*

10. *Chancellor Peach*, d. i. Canzler Pfirsche. Reif am Ende des Aug.

(*) Veritable Chancelliere à grande fleur, *du Ham.* Groß, etwas länglich, glänzend roth, *Maw.* Inwendig weiß, am Steine roth, löset sich vom Stein, gehöret in die erste Classe der Pfirschen mit schmelzenden Fleisch, *Hanb.* Mit kleinen zusammengezogenen Blumen, der Belle Chevreuse No. 15. etwas ähnlich, aber runder, mit sehr dünner Haut, und sehr erhaben schmeckenden Saft; ist aber sehr weichlich, und muß, wie die große Mignon No. 7. auf einen alten Apricosenstamm, oder doch auf einen Apricosen-Kernstamm oculiret werden, *Mill.*

11. *Late Purple Peach*, d. i. späte purpurfärbige Pfirsche. Reif in der Mitte des Sept.

(*) La Pourprée, *Mill.* Pourprée tardive, *du Ham.* Eine feine, große, runde, schwarzrothe oder purpurfärbige Pfirsche, *Maw.* Schmelzend, unter der Haut gelb, um den Stein roth, löset sich vom Stein, von süßen und erhaben schmeckenden Saft, *Hanb.* Schoßet sehr stark, hat kleine zusammengezogene Blumen, *Mill.*

12. *Mon-*

12. *Montauban Peach.* Reif am Ende des Aug.

(*) La Montauban oder double Montagne, Salzm. Mittelmäßig groß, rundlich, an einer Seite gespalten, fast ganz purpurroth, *Maw.* Eine vortrefliche Pfirsche, sehr dauerhaft, trägt sehr voll, an der Gegenseite etwas blasser, um den Stein weiß, löset sich vom Stein, schmelzend, mit delicaten Saft, lässet sich in allerley Gestalten ziehen, und verdienet vor andern gepflanzt zu werden, *Hanb.* Große offene Blumen, *Mill.*

13. *Noblesse Peach*, d. i. Edelste Pfirsche. Reif im Anfang des Sept.

(*) Nobless Peach, *Hanb.* The Noblest, *Mill.* Sehr groß, rundlich, mit purpur-roth fein gemarmelt, *Maw.* Eine feine Pfirsche, schmelzend, löset sich vom Stein, von vortreflichen Geschmack, ist dauerhaft, trägt voll, ist leicht zu ziehen, und verdienet vor andern gepflanzt zu werden, *Hanb.* Große offene Blumen, an der Sonnenseite glänzend roth, inwendig weiß, um den Stein schwachroth, in guten Jahrgängen von sehr erhaben schmeckenden Saft, reif am Ende des Aug. *Mill.*

14. *Belle Garde Peach.* Reif im Anfang oder der Mitte des Sept.

(*) Bellegarde ou Gallande, *du Ham.* Eine feine, große, rundliche Pfirsche, fast überall dunkelpurpurfärbig, *Maw.* Eine vortrefliche Pfirsche, rund, hinterwärts gelblich, schmelzend, weiß, löset sich von dem Stein, roth um den Stein, *Hanb.* Kleine zusammengezogene Blumen, inwendig weiß, schmelzend, erhaben von Saft, ist noch zur Zeit (1768) sehr selten, *Mill.* — — *Mawe* beschreibt eine *Galland Peach* besonders; sie ist mittelmäßig groß, rund, überall sehr dunkelroth, wird unter allen jezt bekannten Pfirschen für die feinste von Geschmack gehalten, reif im Anfang des August, *Maw.*

15. *Belle Chevreuse Peach.* Reif im Aug.

(*) Chevreuse, *Mill.* Beautiful Chevreuse, *West.* Belle Chevreuse, *du Ham.* Mittelmäßig-groß, schön roth, länglich, reif am Ende des August. *Maw.* Inwendig weiß, um den Stein roth, pikant und delicat, süß von Saft, *Hanb.*

Hamb. Kleine zusammengezogene Blumen, löset sich vom Stein, sehr saftreich, trägt sehr voll, gehöret unter die guten Pfirschen, *Mill.*

16. *Yellow Alberge Peach.* Reif in der Mitte und am Ende des August.

(*) Alberge jaune, on Peche jaune, *du Ham.* Mittelmäßig groß, etwas lang, mit gelben Fleisch, *Maw.* Nicht sehr saftig, reif früh im Aug. wird nicht sonderlich geachtet, *Hamb.* Kleine zusammengezogene Blumen, trocken, taugt gar nicht, so lange sie nicht völlig reif ist, *Mill.* Wird von Hrn. Salzmann auch Rosanne genannt, welche aber nach *Ab.* und *Mill.* und *Hamb.* eine besondere Sorte, und nach *du Ham.* eine Spielart derselben ist. S. No. 22.

17. *La Teton de Venus Peach*, d. i. Venus-Brust. Reif in der Mitte und am Ende des Sept.

(*) Oder Breast of Venus Peach, *Maw.* Venus's Nipple Peach, *West.* Teton de Venus, *du Ham.* Artig groß, etwas lang, an einer Seite tief von einander getheilet, so daß beyde Abtheilungen aufgeblasen, und wie eine Weiberbrust gerundet sind, an der Sonnenseite blasroth, reif gegen Ende des Sept. *Maw.* Sehr schmelzend, an der von der Sonne abgekehrten Seite grünlichgelb, unter der Haut weiß, um den Stein roth, löset sich vom Stein, süß von Saft, wohlschmeckend, *Hamb.* Kleine zusammengezogene Blumen, mittelmäßig groß, reif spät im Sept. *Mill.* Die in England Double Swalch Peach genannte Sorte ist keine andere, als diese Teton de Venus, *Hamb.* Milier nennet die Schwalch Peach auch Dutch Peach, d. i. Holländische Pfirsche.

18. *Persique Peach.* Reif am Ende des Sept. und im Anfang des Oct.

(*) Persique, *du Ham.* Fein groß, rundlich, etwas länglich, hat oben eine kleine Warze, ist an der Sonnenseite roth, und an der andern blasgrün, *Maw.* Inwendig blasgelb, um den Stein roth, löset sich vom Stein, schmelzend, mit delicat-süßen Saft, wird oft Late Admirable, d. i. Späte ꝛc. genannt, *Hamb.* Kleine zusammengezogene Blumen, macht einen feinen Baum, trägt voll, wird oft Nivette (No. 25.) genannt, *Mill.*

19. *Ram-*

19. *Rambouillet Peach.* Reif am Ende des Sept.

(*) Gewöhnlich Rumbullion, *Mill.* Le Rambouillet oder Rambuillon, Salzm. Groß, etwas lang, tief gefurcht, an der Sonnenseite schön roth gefärbt, an der andern gelb, *Maw.* Mittelmäßig groß, voll von pikanten weinartigen Saft, inwendig glänzend gelb, um den Stein dunkelroth, löset sich vom Stein, *Hanb.* Große offene Blumen, schmelzend, reif in der Mitte des Sept. trägt gut, *Mill.*

20. *Bourdine Peach.* Reif im Anfang und der Mitte des Sept.

(*) Bourdin, ou Bourdine, ou Narbonne, *du Ham.* Eine grosse, runde, sehr feine Pfirsche, an der Sonnenseite glänzendroth, *Maw.* Inwendig weiß, um den Stein roth, löset sich vom Stein, mit weinartigen und erfreuenden Saft, ist die beste Pfirsche in ganz England, *Hanb.* kleine zusammengezogene Blumen, schmelzend, trägt voll, und auch hochstämmig sehr gut, *Mill.*

21. *Nivette Peach.* Reif in der Mitte und am Ende des Sept.

(*) Nivette Veloutée, d. i. sammetartige Nivette, *du Ham.* Eine sehr feine, grosse, etwas lange Pfirsche, an der Sonnenseite dunkelpurpurfärbig, *Maw.* Sehr groß, an der Sonnenseite purpurroth, an der andern gelblich grün, gehöret unter die schmelzenden Pfirschen vom ersten Range, mit erfreuenden Safte, inwendig weiß, um den Stein glänzend roth, löset sich vom Stein, *Hanb.* kleine zusammengezogene Blumen, an der Sonnenseite glänzend roth, an den andern blasgelb, *Mill.*

22. *Rossana Peach,* Reif im Anfang, oder der Mitte des Sept.

(*) Rossanna, *Mill. Hanb.* Rossanne, ou Rosanne, *du Ham.* Mittelmäßig groß, etwas oval, an der Sonnenseite purpurfärbig, *Maw.* An der andern Seite blasser, inwendig weiß, löset sich vom Stein; von weinartigen, und sehr erhabnen Saft, wenn sie gut gerath, — sonst aber unschmakhaft. Mir trug einstens ein Baum zwey bis drey Jahr sehr voll, und kaum eine Pfirsche

war genießbar, — im folgenden Jahr aber zeigte er seine Güte, und bewieß, daß er eine der besten Sorten sey, *Hanb.* Kleine zusammengezogene Blumen, groß und etwas länger, als die Alberge (No. 16.) inwendig gelb, um den Stein roth, — wird von einigen Purple Alberge, d. i. purpurfärbige, und von andern Red Alberge, d. i. rothe Alberge genannt, *Mill.* Eine Spielart von der gelben Alberge No. 16. *du Ham.*

23. *Lion Peach.* Reif am Ende des Sept.

(*) Groß, hübsch, rund, an der Sonnenseite roth gefärbt, an der andern weißlich, *Maw.* Inwendig blasgelb, um den Stein roth, von so wohlschmeckenden Saft, daß viele sie unter die besten Pfirschen rechnen, *Hanb.*

24. *Admirable Peach.* Reif in der Mitte und am Ende des Sept.

(*) Admirable, *du Ham.* Sehr groß, rund, an der Sonnenseite schön roth gezeichnet, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. *Maw.* Inwendig weiß, löset sich vom Stein, voll von pikanten delicaten Saft, eine der besten Pfirschen, *Hanb.* Kleine zusammengezogene Blumen, schmelzend, um den Stein dunkelroth, zuckerhaft; wird von einigen Early Admirable genannt, sie ist aber gewiß die Admirable der Franzosen, weil sie unter diesem Namen keine haben, welche später reif würde, *Mill.* Bey dem *du Ham.* kömmt doch aber die Admirable tardive, ou Belle de Vitry vor, welche sich aber nicht, wie jene, vom Stein löset, — auch die Admirable jaune, ou Pêche d'Abricot. — Sie wird auch im Gegensatz gegen die bey *Hanb.* vorkommende Late Admirable, (welche aber nicht die Admirable tardive des *du Ham.* ist,) mit Recht Early Admirable genannt.

25. *Royal Peach*, d. i. königliche Pfirsche. Reif am Ende des Sept.

(*) La Royale, *Maw.* Royale, *du Ham.* Groß, rund, meist ganz roth, an der Sonnenseite ganz dunkelroth gefärbt, *Maw.* Sehr groß, an der Sonnenseite purpurroth, an der andern gelblich, inwendig weiß, um den Stein dunkelroth, löset sich vom Stein, von delicaten Saft,

ist

ist unter den schmelzenden Pfirschen eine vom ersten Range, *Hanb.* kleine zusammengezogene Blumen, *Mill.*

26. *Violet Peach*, d. i. violette Pfirsche. Reif in der Mitte des Sept.

(*) Mittelmäßig groß, rundlich, oval, violetfärbig, reif gegen die Mitte des Sept. *Maw.* Scheinet zu seyn Lisle Peach, *Mill. Hanb.* In Frankreich La Petite Violette hative, *Mill.* Solche ist inwendig gelb, löset sich nicht vom Stein, um den Stein roth, schmelzend, aber nicht so saftreich, als manche andere, reif früh im Sept. *Hanb.* kleine zusammengezogene Blumen, der Saft weinartig, reif im Anfang des Sept. *Mill.* — Noch gedenkt *Hanb.* der Early Violet Peach; mittelmäßig groß, erhaben von Geschmack, löset sich vom Stein, schmelzend, müskirt.

27. *Portugal Peach*, d. i. portugiesische Pfirsche.

(*) La Peche de Portugal, Salzm. Groß, rund, eben, gewöhnlich getüpfelt, an der Sonnenseite zierlich roth gefärbt, reif gegen das Ende des Sept. *Maw.* Sehr groß, fest, inwendig weiß, weinartig, löset sich nicht vom Stein, mit rothen und sehr kleinen Stein, eine gute Sorte, *Hanb.* Große offene Blumen, um den Stein roth, mit kleinen und überall tief gefurchten Stein, von erhabenschmeckenden Saft, reif in der Mitte des Sept. *Mill.*

28. *Royal George Peach*, d. i. König Georgspfirsche. Reif früh im Sept.

(*) La Royale George, in Holland die Schwollische, Salzm. Mittelmäßig groß, rund, an einer Seite gefurchet, (oder mit einem tiefen Spalt in die Länge herunter,) an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weiß, mit roth getüpfelt, *Maw.* von erhabnen Geschmack, inwendig weiß, um den Stein roth, schmelzend, delicat von Saft, *Hanb.*

29. *Catharine Peach*, d. i. Catharinenpfirsche. Sehr groß und schön, reif im Oct.

(*) Pecbe Catherine d'Angleterre, englische Catharinenpfirsich, Salzm. Schön, sehr groß, rund, an der Sonnenseite überall fein glänzend roth, an der andern weiß, *Maw.* Eine der besten späten Pfirschen, rundlich, fest, löset sich nicht vom Stein, inwendig weiß, am Stein dunkelroth, süß und lieblich von Saft; schmekt noch erhabener, wenn sie, ehe sie gegessen wird, erst einige Tage an eine trokne und luftige Stelle gelegt wird, *Hanb.* kleine zusammengezogene Blumen, an der Sonnenseite dunkelroth, schmelzend, saftreich, kömmt nicht in jeder Lage zur rechten Reife, *Mill.*

30. *Bloody Peach*, d. i. Blutpfirsche. Reif in der Mitte und am Ende des Oct.

(*) Auch Mulberry Peach, d. i. Maulbeeren Pfirsche, *Mill.* Sarguinole, ou Betterave, d. i. rothe Rübenpfirsche, ou Druselle, *du Ham.* (Nach Salzm. auch la Cardinale, welche aber nach *du Ham.* eine besondere Sorte, und derselben zwar sehr ähnlich, aber grösser, und weniger wollig ist.) Mittelmäßig groß, an der Sonnenseite dunkelroth, mit ganz blutrothen Fleisch, *Maw.* Reifet selten recht gut, ausser in einer vortheilhaften Lage, und in sehr günstigen Jahrgängen, und wird mehr um ihrer Sonderbarkeit willen, als um eines wesentlichen Werthes willen gepflanzt, *Hanb.* Schikt sich vortreflich zum Backen und zum Einmachen, und zu diesem Zweck mag man also einige Bäume davon pflanzen, wenn man dazu an einer Mauer Raum übrig hat, *Mill.*

31. *Cambray Peach*, d. i. Pfirsche von Cambray. Reif im Oct.

(*) Mittelmäßig groß, etwas lang, blas, *Maw.* Inwendig gelb, schmelzend, am Stein ein wenig röthlich, füllet den ganzen Mund mit ihrem Saft, in günstigen Jahrgängen sehr gut, *Hanb.*

32. *Narbonne Peach*, d. i. Pfirsche von Narbonne. Reif im Oct.

(*) Sehr groß, meist überall grünlich, *Maw.* sehr wenig saftig, wird mehr zur Vermehrung der Mannigfaltigkeit, als um einer würklichen Güte willen gepflanzt, *Hanb.*

33. *Mon-*

33. *Monstrous Pavie of Pomponne*, d. i. Ungeheuer grosse ꝛc. Reif am Ende des Oct.

(*) Pavie rouge de Pomponne, ou Pavie monstreux, ou Pavie camu, *du Ham.* Eine ganz erschrecklich grosse, und schöne Pfirsche, rund, hält oft 12 bis 14 Zoll im Umfang, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern bleichfleischfärbig, *Maw.* Die größte und allerschönste Pfirsche in der ganzen Welt, schmelzend, inwendig weiß, um den Stein dunkelroth, löset sich nicht vom Stein; ihr Saft ist zwar von geringern Geschmack, als bey fast allen andern Pfirschen; weil sie aber auf dem Nachtisch ein edles Ansehen macht, und zumahl zu einer Zeit, da die andern Pfirschen meistens zu Ende sind, so sollte kein Garten ohne einige Bäume von ihr seyn, *Hanb.* Grosse offene Blumen, in einem warmen Herbst eine vortrefliche Pfirsche, *Mill.*

§. 3.

Die glatten Pfirschen sind eine glatte Frucht, von festen und erhaben schmeckenden Fleisch, welches sich bey einigen Sorten vom Stein löset, bey andern aber nicht. Es gibt von ihnen verschiedene gute Sorten, welche im Aug. und Sept. reif, und halb roth, halb gelb werden.

(*) Nuciperfica, quae nucum juglandium faciem repraesentat, *C. B.* Nußpfirschen, nakte Pfirschen, Brügnons. **Engl.** The Nectarine Tree. **Holl.** Kaele Persinen. **Dän.** Glatte Pferschener, Brugnon. **Franz.** Brugnons, welche in Frankreich in zwo Gattungen unterschieden werden, a) Brugnons, deren Fleisch am Stein fest sitzet, b) Violettes, deren Stein sich vom Fleisch sogleich löset.

34. *Fairchild's Early Nectarine*, d. i. Fairschilds frühe glatte Pfirsche. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Petite Violette hâtive, *du Ham.* klein, rund, auf einer Seite glänzend roth, auf der andern gelb, reif im Anfang oder der Mitte des Aug. *Maw.* Nicht sehr saftig, jedoch lieblich von Geschmack, schäzbar wegen ihrer frühen Reife, *Hanb.* Von der Grösse der Nutmeg Pfirsche, reif am Ende des Jul. *Mill.* löset sich vom Stein.

Die *Early Nutmeg Nectarine*, frühe glatte Muscatpfirsche, deren *Maw.* in s. *Kal. p. 215.* und *pag. 470.* gedenkt, ist nach allen Umständen keine andere, als diese.

35. *Elrouge Nectarine*, d. i. Elrouge glatte Pfirsche. Reif am Ende des Aug.

(*) Elruge, *Mill.* Mittelmäßig groß, etwas lang, an einer Seite purpur- oder schwarzroth, an der andern gelb, mit runzlich werdender Haut, löset sich vom Stein, *Maw.* Schmelzend, sehr saftreich, von erhabenen weinartigen Geschmack, hat ihre Güte zum Essen erst, wenn sie einschrumpfet, *Hanb.* kleine Blumen, an der von der Sonne abgekehrten Seite blasgelb oder grünlich, reif im Anfang des Aug. *Mill.*

36. *Violet Nectarine*, d. i. violette glatte Pfirsche. Reif in der Mitte des Aug.

(*) Mittelmäßig groß, an einer Seite purpurfärbig, an der andern gelblich grün mit etwas roth, reif am Ende des Aug. *Maw.* Mit kleinen Stein, um denselben überaus roth, von weinartigen Saft, und erhabenen Geschmack, *Hanb.*

37. *Newington Nectarine*, d. i. Newingtonische glatte Pfirsche. Reif im Anfang des Sept.

(*) Brugnon de Newington d' Angleterre, Salzm. Groß, schön, an einer Seite fein scharlachfärbig oder glänzendroth, welches sich auf der andern Seite nach und nach in glänzendgelb verliehret, löset sich nicht vom Stein, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. *Maw.* Um den Stein dunkelroth, übrigens aber von gelben Fleisch, und auserlesenen Saft, streitet mit der rothen römischen No. 39. um den Vorzug, *Hanb.* Grosse offene Blumen, reif am Ende des Aug. unter allen glatten Pfirschen die wohlschmeckendste, *Mill.*

38. *Temple's Nectarine*, d. i. Tempels glatte Pfirsche. Reif in der Mitte des Sept.

(*) Mittelmäßig groß, etwas lang, an der Sonnenseite blasroth, an der andern gelblich grün, löset sich vom Stein, *Maw.* Weiß um den Stein, schmelzend, bey

eini-

einigen beliebter, als andere Sorten, *Hanb.* von pikanten Geschmack, reif am Ende des Sept. *Mill.*

39. *Red Roman Nectarine*, d. i. rothe römische glatte Pfirsche. Reif in der Mitte des Sept.

(*) Roman Red, *Mill.* Roman, *West.* Brugnon de Rome, **Salzm.** Fein, groß, rund, schwarzroth, nimmt an einer Seite etwas gelbliches an, wird überall etwas runzlich, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Sehr groß, oft über und über roth, an der Sonnenseite aber noch dunkler von Farbe, und beynahe schwarz, da hingegen die andere Seite matt gelb ist, fest, saftreich, erhaben von Geschmack, inwendig gelb, um den Stein sehr roth, wird oft schon früh im Sept. runzlich und völlig reif, *Hanb.* Grosse Blumen, *Mill.*

40. *Murry Nectarine*, d. i. Murry's glatte Pfirsche. Reif im Anfang und der Mitte des Sept.

(*) Mittelmäßig groß, an einer Seite dunkelpurpurroth, an der andern gelblich grün, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Rundlich, gegen die Sonne schmutzig roth, ziemlich fest, wohlschmeckend, *Hanb. Mill.* Da der Name dieser Sorte überall in allen englischen Gartenbüchern nicht *Murrey*, d. i. dunkel- oder kastanienbraun, schwarzbraun, sondern *Murry* geschrieben wird, so halte ich *Murry* für den Namen desjenigen, durch welchen diese Sorte zuerst bekannt geworden ist, und nenne sie also nicht, wie in der Huthischen Uebersetzung des Miller geschehen ist, **dunkelbraune Nectarine.**

41. *Brugnon or Italian Nectarine*, d. i. sogenannte Brugnon, oder italienische glatte Pfirsche. Reif im Sept.

(*) Italian Nectarine, *Hanb.* Brugnon d'Italie, italienische Brugnon, **Salzm.** Groß, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern gelblich, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Schön, an der andern Seite grünlichgelb, fest, erhaben vom Geschmack, um den Stein roth, *Hanb.* kleine Blumen, reif am Ende des Aug. *Mill.*

42. *Scarlet Nectarine*, d. i. scharlachrothe glatte Pfirsche. Reif im Anfang und der Mitte des Sept.

(*) Mittelmäßig groß, ganz roth, schön, an der Sonnenseite scharlachroth, an der andern blasroth, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Von sehr guten Fleisch, *Hanb.* reif am Ende des Aug. *Mill.*

43. *Tawney Nectarine*, d. i. Gerberlohfärbige glatte Pfirsche. Reif im Sept.

(*) Mittelmäßig groß, rundlich, an einer Seite fahlroth, an der andern schwärzlich gelb, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* An der Sonnenseite traurig roth, lieblich saftig, *Hanb.*

44. *Golden Nectarine*, d. i. goldgelbe glatte Pfirsche. Reif in der Mitte oder am Ende des Sept.

(*) Le Brugnon d'Or, der goldene Brugnon, **Salzm.** Mittelmäßig groß, rund, an der Sonnenseite matt roth, übrigens aber überall goldgelb, löset sich nicht vom Stein, reif spät im Sept. *Maw.* von feinen Geschmack, inwendig sehr gelb, um den Stein ein wenig roth, reif am Ende des Sept. *Hanb.* Hübsch, erhaben von Geschmack, reif in der Mitte des Sept. *Mill.*

45. *Virmash, or Peterborough Nectarine*, d. i. Virmasch oder Petersburger glatte Pfirsche. Reif im October

(*) Peterborough or Late green Nectarine, d. i. späte grüne ꝛc. *Mill.* Mittelmäßig groß, rund, grünlich, reif in der Mitte oder am Ende des Oct. *Maw.* Grün, wird am allerspätesten reif, an der Sonnenseite am dunkelsten grün, an der andern aber blasser, fest, bey völliger Reife von wohlschmeckenden Saft, *Hanb.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten, sowohl von eigentlichen, als glatten Pfirschen.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

a) Eigentliche Pfirschen.

46) *Common Mignon Peach*, d. i. gemeine Mignon Pfirsche. Etwas lang, mäßig groß, dünnhäutig, an der Sonnenseite

seite röthlich, an der andern Seite grün, schmelzend, von sehr erhaben schmeckenden Saft, von geringerer Güte, als die grosse Mignon No. 7. *Hanb.*

47) *Italian Peach*, d. i. italienische Pfirsche, *Hanb.* Malta Peach, d. i. maltheser Pfirsche, *Mill.* Unter diesem Namen gibt es verschiedene Pfirschen. Die True old Italian Peach, d. i. die ächte alte italienische Pfirsche, ist mittelmäßig groß, dünnhäutig, an der Sonnenseite zierlich roth, an der andern aber grünlich gelb, inwendig weiß, um den Stein roth, löset sich vom Stein, trägt voll, eine der schmelzenden Pfirschen vom ersten Range, in einer guten Lage reif im Aug. *Hanb.* Grosse offene Blumen, mit flachen und spitzigen Stein, reif am Ende des Aug. *Mill.*

48) *Dragon Peach*, d. i. Drachenpfirsche. Groß, von erhabnen Geschmack, schmelzend, mehr lang als rund, an der Sonnenseite gewöhnlich roth gestreift, in einigen Jahrgängen aber völlig roth, an der andern Seite weißlich gelb, inwendig matt roth, löset sich vom Stein, reif früh im Sept. *Hanb.*

49) *Late Admirable Peach*, d. i. späte Admirable. Sehr groß, schön, rund, auserlesen von Geschmack, an der Sonnenseite purpurroth, an der andern grünlich gelb, mit sehr kleinen purpurfärbigen Stein, um den Stein eben so ein wenig gefärbt, übrigens aber gelb, sowohl schmelzend, als fest, und eine der erhabensten späten Pfirschen, *Hanb.* Ist nicht die Admirable tardive des *du Ham.*

50) *White Michaelmas Peach*, d. i. weisse Michaelispfirsche. Sehr groß, rund, weiß, von festen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, von überaus erhabnen Saft, eine der allerbesten späten Pfirschen, *Hanb.*

51) *Double Mountain Newington.* Sehr groß, hübsch, mit einer in der Mitte heruntergehenden tiefen Furche, von festen Fleisch, schmelzend, inwendig gelb, um den Stein rothpurpurfärbig, löset sich nicht vom Stein, von pikanten, süssen, wohlschmeckenden Saft, *Hanb.*

52) *Willow-leaved Late Newington, Peach*, d. i. späte Newington Pfirsche mit dem Weidenblatt. Obgleich alle Pfirschenbäume eben solche Blätter haben, so wird doch diese gewöhn-

gewöhnlich so genannt. Sie ist der alten Newington No. 9. sehr ähnlich, außer daß sie dunkler roth ist, und selten vor dem Ende des Oct. reif wird; ihr Saft, so spät es auch in der Jahrszeit ist, ist dennoch überaus erhaben vom Geschmack; und wenn sie früher reif würde, würde sie jene an Güte übertreffen, *Hanb.*

53) *Incomparable Peach*, *Maw. Kal.* und

54) *Hemskirk Peach*, *Maw. Kal.* auch

55) *Vanguard Peach*, *West. Flor.* desgleichen

56) *Carlisle Peach*, *West. Flor.* und *Mill.* finden sich nirgends beschrieben.

57) *Bellis Peach*, von welcher *Mill.* glaubt, sie sey die Belle de Vitry, ou Admirable tardive des *du Ham.* kleine zusammengezogene Blumen, mittelmäßig groß, rund, an der Sonnenseite blasroth, inwendig weiß, um den Stein roth, löset sich nicht vom Stein, von weinartigen Saft, erhaben von Geschmack, reif in der Mitte des Sept. *Mill.*

58) *Bourdeaux Peach*, d. i. Pfirsche von Bourdeaux, *Mill.* wird nirgends beschrieben.

59) *Eaton Peach*, ist von *Mill.* und in *West. Flor.* nur dem Namen nach angeführet.

60) *Peche de Pau*, *Mill.* Pau Peach, *West.* Peche de Pau, *du Ham.* Wird in keinem englischen Buche beschrieben; ist aber nach *du Ham.* groß, fast rund, inwendig weiß, auf grün ziehend, bey völliger Reife schmelzend, von erhaben schmeckenden Saft, oft mit zertheilten Stein.

61) *Yellow Admirable Peach*, d. i. gelbe Admirable Pfirsche, *Mill.* oder Apricot Peach, d. i. Apricosenpfirsche, *West.* Admirable jaune, ou Abricotée, ou Pêche d'Abricot, ou Grosse Pêche jaune tardive, *du Ham.* Wird in keinem engl. Buche beschrieben; ist aber nach *du Ham.* groß, rund, platt, gelb, mit ein wenig roth an der Sonnenseite, inwendig gelb, wie eine Apricose, außer bey dem Stein und unter der Haut roth, von lieblichen Saft, und in einem warmen Herbst etwas parfümirt, wie eine Apricose.

62) *Double*

62) *Double Flower Peach*, d. i. Pfirsche mit gefüllter Blüte, *Mill.* Double Flowering, *West. Flor.* Pêcher à fleur semi-donble, d. i. mit halb gefülleten Blumen, *du Ham.* Wird mehr um ihrer schönen Blumen, als um ihrer Früchte willen gepflanzt; trägt zwar bisweilen hochstämmig sehr voll, wird aber spät reif, und ist kalt, wäßerig, und unschmakhaft von Saft, *Mill.* Sie hat nach *du Ham.* grosse Blumen von 15 bis 30 Blättern von glänzender Rosenfarbe, welche, wenn die Blumen abzufallen beginnen, blas werden; während der Blüte sehr schön; mittelmäßig groß, meistens irregulär, wollig, gelblich grün, inwendig weiß, von lieblichen Saft.

63) *Dwarf Peach*, d. i. Zwergpfirschenbaum, *Mill.* Dwarf Orleans Peach, d. i. Zwergpfirsche von Orleans, *West.* Peche nain, *du Ham.* Wird zum Vergnügen gezogen, ist sehr weichlich, treibt weichliche Schüsse, welche sehr voll von Blumenknospen sind, die Frucht ist nicht so groß, als eine Muskatnuß, der Baum dauret auch nicht lange, und ist also nicht werth, gepflanzt zu werden, *Mill.* Ist nach *du Ham.* so klein, daß er sammt seinen Früchten, deren er bisweilen neun oder zehen hat, in einem Blumentopfe auf die Tafel gesezt werden kan; seine Früchte sind, in Vergleichung gegen den Baum, groß, und halten etwa 6 Zoll im Umfange, sind selten gefärbt, saftig, aber nicht wohlschmeckend.

b) Glatte Pfirschen.

64) *Early York Nectarine*, d. i. frühe glatte Pfirsche von York. Rund, von festen Fleisch, und lieblichen Saft, gröfser als Fairchield's Early Nectarine No. 34. und reifet bald nach derselben, *Hanb.*

65) *St. Omers Nectarine*, d. i. glatte Pfirsche von St. Omer. Mittelmäßig groß, rundlich, an der Rükseite grünlich, von saftigen und guten Fleisch, *Hanb.*

66) *Genoa Nectarine*, d. i. Genueser glatte Pfirsche. Mäßig groß, an der Sonnenseite roth, an der andern grünlich gelb, von lieblichschmeckenden Fleisch, mit rothen Stein, löset sich nicht vom Stein, *Hanb.*

67) *Old Black Newington Nectarine*, d. i. alte schwarze Newington glatte Pfirsche. Groß, rund, an der Sonnenseite schwärzlich roth, an der Rükseite oft roth, mit dunkel-

rothen

rothen oder purpurfärbigen Stein, und um denselben herum eben so gefärbten Fleisch, von fester Beschaffenheit, delicaten Saft, und gibt der Newington Nectarine N. 37. nichts nach, ausser daß sie später reif wird, *Hanb.*

§. 4.

Der Pfirschenbaum erreicht eine Höhe von 15 Fuß und darüber; wird aber gewöhnlich, um ihn gegen Mauern zu pflanzen, zwerg- und fächerförmig gezogen; und treibt sehr viel lange, glatte, grüne Schüsse, mit langen, lanzettförmigen, am Rande sägeförmigen und glatten Blättern. Seine Blumen und Früchte kommen unmittelbar aus den Augen des jungen vorigjährigen Holzes, (welches jedoch nicht blos Früchte trägt, sondern zugleich auch zur künftigen Jahrstracht neue Schüsse treibt,) den Seiten desselben entlängs, zum Vorschein. Die Zweige, welche einmal getragen haben, tragen selten noch einmal Früchte, — außer nur bisweilen an gewissen kleinen sogenannten Augen- oder Fruchtträgern, welche sich wohl an dem zweyjährigen Holze zu erzeugen pflegen. Und da also nur die vorigjährigen jungen Zweige diejenigen sind, von welchen man eigentlich recht Früchte erwarten kan, so muß man an den gegen Mauern gepflanzten Pfirschenbäumen in jedem Jahr überall eine hinreichende Anzahl vorigjähriger junger Zweige zur Tracht für das folgende Jahr stehen lassen; solche den Sommer über in ihrer völligen Länge fortleiten; und sie im folgenden Winter, damit sie aus ihren untern Augen im zweyten Jahr neue Fruchtreiser treiben, etwas verkürzen, — weil sie sonst nur meistens an ihrer Spitze Zweige treiben, und dagegen an ihrem untern Theile von neuen Zweigen entblößt bleiben würden. Denn es hat mit den Pfirschen eben dieselbe Beschaffenheit, wie mit den Apricosen, daß nemlich nur ihre aus einjährigen Holze getriebenen jungen Zweige die recht eigentlichen Fruchtreiser für das folgende Jahr sind.

Die

Die Pfirschen müssen eigentlich gegen Mauern gepflanzt werden. Denn sie blühen und setzen sehr früh im Frühjahr an, da die Witterung noch sehr kalt ist. Wenn sie also im freyen Garten an Spalieren stehen, oder auch wenn sie hochstämmig gezogen sind, so leidet entweder ihr zarter junger Fruchtansatz von der Kälte dergestalt, daß sie selten gut ansetzen, oder ihre Früchte gelangen doch wenigstens nicht allezeit recht zur Reife. Man muß sie also meistens gegen die besten südlichen Mauern pflanzen; kan aber auch einige, um noch späterhin reife Pfirschen zu haben, gegen westliche und östliche Mauern pflanzen.

Die gegen Mauern zu pflanzenden Pfirschenbäume müssen eigentlich Zwergbäume seyn, mit ganz niedrigen, und nahe über der Erde mit Zweigen besetzten Stämmen. Diese müssen 15 bis 20 Fuß weit von einander stehen, und ihre Zweige, in einer Entfernung von 4 bis 5 Zoll von einander, wagerecht geleitet werden. — Einige kan man aber auch voll-, oder nur halb-, oder auch nur $\frac{1}{4}$ hochstämmig, jedoch fächerförmig ziehen, — und diese an hohe Mauern, zwischen jene den untern Theil der Mauer bekleidende Zwergbäume pflanzen, damit sie mit ihrem Fächer den obern Theil der Mauer bekleiden. — Zur Abwechselung kan man auch wohl auf Gewinn und Verlust einige wenige Zwergbäume in den freyen Garten an Spalieren setzen, — oder auch einige halbhochstämmig gezogene Bäume hie und da in den Garten einzeln pflanzen.

Der Pfirschenbaum kömmt in jedem guten Gartenerdreich gut fort. Am allerbesten aber ist für ihn ein fetter mit Leim versetzter Boden.

§. 5.

Erziehung junger Pfirschenbäume.

Um eine jede Sorte von Pfirschen in ihrer ächten Art fortzupflanzen, muß man sie auf junge Pflaumenstämme,

stämme, oder auch auf junge Pfirschen-, oder auf Mandeln-, oder auf Apricosenstämme oculiren. Zur Hauptpflanzung aber oculirt man sie am liebsten auf Pflaumenstämme, weil solche am festesten und dauerhaftesten sind. Und diese ziehet man entweder aus Wurzelausläufern von Pflaumenbäumen, oder nach der bey Gelegenheit des Mandelbaumes gegebenen Vorschrift, aus Pflaumensteinen. Wenn solche junge Stämme zwey Jahr in der Baumschule gestanden haben, pflegen sie zum Oculiren zu Mauer-Zwergbäumen schon groß genug zu seyn, — und dann oculirt man sie im Jul. oder Aug. innerhalb ½ Fuß über der Erde. Wenn es aber halb- oder noch höherstämmige Bäume werden sollen, muß man sie erst drey oder vier Jahr lang stehen, und mit einem geraden Schaft in die Höhe gehen lassen, — und sie dann 3 bis 4, oder 5 bis 6 Fuß hoch über der Erde oculiren, und in jeden Stamm eigentlich nur ein einziges Auge setzen. — Dieses fängt im folgenden Frühjahr an, zu schieben, und thut einen starken Schuß, welcher in demselben Sommer 3 bis 4 Fuß lang wird, und der Anfang des neuen Baumes ist, — der nun schon im Herbst, wenn es nöthig ist, auf die ihm bestimmte Stelle verpflanzt werden kan. — Im folgenden Merz, da dieser erste Schuß etwa ein Jahr alt ist, muß derselbe bis auf wenig Augen verkürzt werden, damit er in dem nun folgenden Sommer zur Bildung des Fächers, unten, vier, fünf, sechs oder mehr Seitenzweige treibe, welche auf beyden Seiten fächerförmig und wagerecht gezogen werden müssen.

§. 6.

Verpflanzung junger Pfirschenbäume in den Garten.

Das Verpflanzen junger Pfirschenbäume in den Garten muß in den Monathen October bis Merz, bey offener Witterung geschehen. Man kan dazu entweder

solche

solche junge Bäume nehmen, welche nach dem Oculiren erst ein Jahr alt sind, und deren erster Schuß also noch ohnverkürzt ist; oder solche, welche in der Baumschule schon geköpft, und schon wirklich fächerförmig gezogen sind; oder auch, um eine Mauer mit schon wirklich tragbaren Pfirschen zu bepflanzen, solche, welche in der Baumschule schon tragbar geworden sind. — Solche zu verpflanzende junge Pfirschenbäume grabe man mit voller Wurzel aus, — schneide die abgebrochenen Stücke ihrer Wurzeln weg, — verstutze einzelne gar zu lang ausschweifende Wurzeln, — schneide aber an ihren Zweigen jezt nichts, — pflanze sie, wie schon gesagt ist, 18 bis 20 Fuß weit, — und befestige ihre Zweige mit Nägeln an der Mauer.

§. 7.

Wartung der in den Garten gepflanzten Pfirschenbäume.

Wenn sie so jung in den Garten gepflanzt sind, daß ihr im ersten Jahr nach dem Oculiren gethaner Schuß in der Baumschule noch nicht verkürzt ist, so muß solcher zuvörderst, wie schon vorher erwähnet ist, im Merz auf einige wenige Augen verstutzt werden, damit er unten Seitenzweige treibe. Die Seitenzweige, welche er denn in diesem zweyten Jahr nach dem Oculiren treibt, müssen den ganzen Sommer über an der Mauer in ihrer völligen Länge fortgeleitet, — und erst im folgenden Winter oder Frühjahr so verkürzt werden, daß sie im Ganzen nur 8 oder 10 bis 12 Zoll, die untersten aber etwas länger bleiben; oder man kan auch im Sommer einigen neuen diesjährigen Schüssen die Spitze abkneifen, um von Jahr zu Jahr eine größere Anzahl niedriger Seitenzweige zu gewinnen, damit der Fächer eine gut ausgebreitete Gestalt bekomme, — und mit wagerecht geleiteten Seitenzweigen, (welche sich auf beyden Seiten

in gleicher Anzahl befinden, — und 4 bis 5 Zoll von einander entfernt seyn, — den Sommer über auch in ihrer völligen Länge fortgeleitet, — und im folgenden Winter, nach der weiter unten zu gebenden Anweisung, nach Beschaffenheit ihrer Stärke mehr oder weniger verkürzt werden müssen,) ganz von unten auf immer höher hinauf regelmäßig zunehme.

Wenn denn der Baum seine rechte Gestalt hat, muß er sowohl im Sommer, als im Winter folgendergestalt behandelt werden.

Im Sommer gehe man die Pfirschenbäume jährlich im May, Jun. und Jul. durch, und bringe die disjährigen neuen Schüsse in Ordnung. Alle vorn herausgetriebene Knospen oder Schüsse, und überhaupt alle übrige unregelmäßige junge Schüsse, und alle Wasserreiser reibe man ab, oder schneide sie weg, — damit nicht nur die freye Luft überall Zugang habe, und die jungen Früchte des Einflusses der Sonne genießen könneu, sondern auch der Baum aller unnöthigen und überflüßigen jungen Schüsse entledigt werde. Von den mäßig starken und regelmäßigen neuen Seitenschüssen aber lasse man zu Fruchtreisern für das künftige Jahr eine genugsame Anzahl in Reserve stehen; schneide nur diejenigen weg, welche zu häufig stehen, und unnöthig sind; und leite die beyzubehaltenden regelmäßigen neuen Schüsse, an der Mauer befestigt, bis zum künftigen Winterbeschneiden, in ihrer natürlichen Länge fort.

Im Winter ist bey dem Beschneiden die Hauptsache, daß man von den im vorigen Sommer in Reserve behaltenen neuen Schüssen, überall an dem Baume, von unten bis oben hinauf, in einer regelmäßigen Entfernung von einander, die besten und regelmäßigsten zu Fruchtreisern für das folgende Jahr auswähle. In dieser Absicht muß man an jedem der wagerechten Zweige, welche im vorigen Jahr getragen haben, jezt wenigstens einen jungen Schuß, oder wenn Raum genug, oder eine Lücke

vorhan-

vorhanden ist, auch wohl zween oder mehr derselben, beyzubehalten. Man muß dazu die hofnungsvollesten, und diejenigen, welche die beste Stellung haben, auswählen; und dann alle diejenigen, welche nun überflüßig befunden werden, wie auch alle diejenigen, welche zu frech gewachsen sind, und keine gute Stellung haben, oder gar zu schwach sind, glatt am Holze wegschneiden. Nicht weniger muß man auch die meisten vorigjährigen Fruchtreiser sowohl, als auch alte Aeste, bis über den besten an ihnen befindlichen jungen Schuß abnehmen; auch einzelne alte, lange, nakte ästige Zweige, welche keine junge Schüsse getrieben haben, entweder ganz weg, — oder über einem guten jungen Seitenschusse, oder über einem solchen bessern jüngern Zweige, welcher junge Schüsse getrieben hat, abnehmen; auch alles todte Holz und alte Stümmel ausschneiden. Mit einem Worte: Alles unnütze und schlechte Holz muß weggeschnitten werden, damit die beyzubehaltenden neuen Fruchtreiser gehörigen Raum bekommen, — welche denn, so wie man mit der Arbeit weiter fortrücket, nach der noch in der Folge zu gebenden Vorschrift, mehr oder weniger verkürzt werden müssen. — Zuvor ist aber noch folgendes zu merken: Die jungen kleinen Seitenzweige, welche sich an den zu Fruchtreisern für das künftige Jahr ausgewählten vorigjährigen Schüssen etwa befinden, müssen insgesammt weggeschnitten werden. Dagegen aber kan man die kleinen Augen- oder Fruchtträger, welche sich wohl an zweyjährigen Holze zu erzeugen pflegen, stehen lassen, — weil solche oft gute Pfirschen tragen.

Wenn man mit der Arbeit so weit gekommen ist, muß man nun noch die meisten der zu Fruchtreisern für das künftige Jahr beybehaltenen jungen Schüsse, etwas verkürzen, — damit sie gezwungen werden, aus ihren untern Augen neue Fruchtreiser für das abermal folgende Jahr zu treiben. Wenn dieses unterlassen wird, so thun sie nur an ihrem obern Ende neue Schüsse, bleiben aber

nach unten zu nakt. Um diesem vorzubeugen, muß man sie nach Beschaffenheit ihrer Stärke etwas verkürzen, — die mäßig starken zu 8 oder 10 bis 12 Zoll, die stärkern zu 12 bis 15 Zoll, und die allerstärksten zu 15 oder 18 Zoll, bis 2 Fuß lang; sehr starke junge Schüsse aber an vorzüglich stark schossenden Bäumen muß man verhältnißmäßig noch länger lassen, — weil solche freche Schüsse, wenn sie zu sehr verkürzt werden, nur noch immer stärker ins Holz treiben, und dagegen keine Früchte tragen. — Auch muß man die zu verkürzenden neuen Fruchtreiser nicht unter allen Blütaugen, sondern, wie bey den Apricosen gezeigt ist, über einem doppelt kommenden Blütauge verstutzen.

So bald die Arbeit an einem Baume ganz vollendet ist, muß derselbe sofort wiederum an die Mauer angenagelt, und seine Zweige auf beyden Seiten in gerader Linie, und dicht an der Mauer, 4 bis 5 Zoll weit von einander befestigt werden.

XXI.

Pflaumenbaum.

(*) Prunus domeſtica, *Linn.* Pruna, *C. B.* **Engl.** Houshold or Common cultivated Plum Tree. **Franz.** Le Prunier. **Ital.** Prugno. **Holl.** Pruimen. **Schwed.** Plommon. **Dän.** Blommetræ.

§. 1.

Der Pflaumenbaum iſt eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus,) welcher der Ritter Linné den Namen Prunus beygelegt hat, — zu welcher derſelbe nebſt dem Pflaumenbaum auch den Apricoſen- Kirſchen- und Kriechenbaum ꝛc. geordnet hat, — und welche nach ſeinem Pflanzenſyſtem in die erſte Ordnung der zwölften Pflanzenclaſſe gehöret, die er Icoſandria Monogynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben.

Ohngeachtet es von ihm viel Sorten oder Spielarten (Varietas) gibt, ſo macht er doch nur eine einzelne Pflanzenart aus, welche botaniſch ſo beſchrieben wird: *Prunus* (domeſtica) *pedunculis ſubſolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis*, d. i. *Prunus* mit oft einzelnen Blumenſtielen, lanzett-eyförmigen zuſammengerolleten Blättern, und unbewehrten Aeſten; deſſen Blumen weiß und fünfblättrig ſind, auf welche entweder runde oder längliche einen Stein einſchlieſſende Früchte folgen, — welche in Anſehung ihrer vielfältig unterſchiedenen Form, und in Anſehung ihrer Gröſſe, ihrer Farbe, und ihrer Beſchaffenheit auf unzählige Weiſe von einander unterſchieden, — und entweder weiß, oder ſchwarz, oder gelb, oder roth, oder blau, oder grün ſind, — und vom Jul. bis zu Ende des Sept. oder gar bis

zur Mitte des Oct. eine nach der andern zur Reife kommen.

§. 2.

Die beliebtesten und edelsten Sorten von Pflaumen sind folgende:

(*) Die sämmtlichen Pflaumen lassen sich in zwo Hauptarten eintheilen, a) unsere sogenannten **Zwetschen**, Prunus domestica Damascena, *Linn.* Pruna majora dulcia & parva atro-coerulea, *C. B.* **Franz.** La Prune de Damas. b) Die **rechten Pflaumen**, **Hausv.**

1. *Early White, or Primordian Plum*, d. i. frühe weisse Pflaume. Reif in der Mitte, oder am Ende des Jul.

(*) White Primordium, or Jean hative Plum, *Maw.* Jean-Hâtive Plum, *Hanb.* White Primordian, *Mill.* Prune jaune hative, ou Prune de Catalogne, *du Ham.* Etwas klein, länglich, gelb, mit weissen Staub bedekt, besonders wegen ihrer frühen Reife in Achtung, *Maw.* Unter der Mittelgrösse, von ziemlich festen Fleisch, löset sich vom Stein, nicht von besondern Geschmack, muß doch aber wegen ihrer frühen Reife in die beste Lage gepflanzt werden, schikt sich auch an eine Treibmauer, an einigen Mauern schon reif im Anfang des Jul. *Hanb.* Trägt ziemlich voll, mehlig, *Mill.*

2. *Early Black Damask Plum*, d. i. frühe schwarze damascener Pflaume. Reif am Ende des Jul.

(*) Morocco Plum, or early &c. *Maw.* *Hanb.* Early Damask, in Frankreich Damas Noir, *Mill.* La Prune de St. Cyr, oder Damas noir hâtive, **Salzm.** Mittelmäßig groß, rund, schwärzlich, mit blauen Staub bedekt, von guten Geschmack, löset sich vom Stein, *Maw.* Groß, schwarz, inwendig gelb, saftig, etwas sauer, jedoch wohlschmeckend, trägt voll, oft schon früh im Jul. reif, und schikt sich am besten an Treibmauern, *Hanb.* Wie eine Pfirsche in der Mitte gefurchet, dunkelschwarz, mit violetten Staub, beliebt, *Mill.*

3. *Little Black Damask Plum*, d. i. kleine schwarze damascener Pflaume. Reif im Anfang des Aug.

(*) Little Damask, *Maw.* Le petit Damas noir, Salzm. Klein, rund, schwarz, wohlschmeckend, *Maw.* Mit hellvioletten Staub, saftreich, süß, löset sich vom Stein, eßbar um die Mitte des Jul. trägt hochstämmig sehr gut, wird dann aber um vierzehen Tage bis drey Wochen später reif, *Hanb.* zuckerhaft, *Mill.*

4. *Orleans Plum*, d. i. orleanische Pflaume. Roth, reif am Ende des Aug. und im Sept.

(*) Mittelmäßig groß, blasroth, an der von der Sonne abgekehrten Seite oft weißlich grün, nur mittelmäßig von Geschmack, löset sich vom Stein, trägt sehr voll, sehr vortheilhaft, sowohl zum wirthschaftlichen Gebrauch, als zum Marktverkauf, der Baum spreitet seine Zweige weit umher, *Maw.* Rund, von festem Fleisch, saftreich, angenehm sauer, in mancher Lage früher reif, als am Ende des Aug. in andern aber nicht vor dem Sept. trägt sehr voll, für die Marktgärtner sehr einträglich, *Hanb.* Zwar sehr gemein, aber unbedeutend, *Mill.*

5. *Queen Claude Plum*, d. i. Königin Claudia. Grün, reif im Sept.

(*) Great Queen Claude, d. i. grosse ꝛc. *Hanb.* Wird oft unrichtig Green Gage Plum (N. 8.) genannt, *Mill.* Mittelmäßig groß, rundlich, gelblich grün, von festen dunkelgrünen Fleisch, und feinen erhabenen Geschmack, löset sich vom Stein, *Maw.* Rund, saftig, trägt gut, reif in der Mitte des Sept. *Hanb.* Ist nicht, wie es dem Namen nach scheinet, die sogenannte grosse Reine Claude, als welche in England Green Gage Plum (No. 8.) genannt wird; — ein Irthum, welchen auch Miller zu begehen scheinet, wenn er sie La Grosse Reine Claude, the large Queen Claudia, Abricot verd, Damas verd nennet, als welche die Green Gage Plum ist. Zum Unterschiede von dieser mögte man sie die englische *Reine Claude* nennen.

6. *Little Queen Claude Plum*, d.i. kleine Reine Claude. Gelblich, reif im Sept.

(*) Petite Reine Claude, *du Ham.* Small Queen Claude, *West.* Klein, rund, weißlich gelb, mit weissen Staub bedekt, löset sich vom Stein, reif am Ende des Aug. und im Anfang des Sept. *Maw.* Weißlich, oft roth oder braun getüpfelt, von festen Fleisch, saftig, süß, von auserlesenen Geschmack, trägt gut, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. *Hanb.* Mit perlfarbenen Staub, mit dicken Fleisch, erhaben zuckerhaft, *Mill.*

7. *Great Damask Violet Plum*, d.i. grosse violette damascener Pflaume. Reif im Aug.

(*) Violet Damask Plum, *Hanb.* Gross Damas, *Mill.* Gros Damas de Tours, *du Ham.* Mäßig groß, rundlich oval, schwarzblau, mit violetten Staub, von erhabnen saftigen Geschmack, löset sich vom Stein, *Maw.* Inwendig gelb, zuckerhaft, reif in der Mitte oder am Ende des Jul. *Hanb.*

8. *Green Gage Plum.* Eine sehr feine Pflaume. Reif im Aug. und Sept.

(*) Dauphineſſ or Great Queen Claude Plum, *West.* Dauphine, ou Grosse Reine Claude, ou Abricot verd, ou Verte bonne, *du Ham.* (Ist die grosse Reine Claude, welche zum Unterschied von No. 5. französische *Reine Claude* genennet werden mögte.) Mittelmäßig groß, rundlich, grün, an der Sonnenseite bisweilen etwas purpurfärbig, von gelblich grünen festen Fleisch, sehr delicaten und erhabenen Geschmack, löset sich nur nicht gut vom Stein, ist eine unserer besten Pflaumen, trägt sehr voll, reif am Ende des Aug. und im Anfang des Sept. Ausser dieser gibt es noch mehr Sorten von grünen Pflaumen, welche auch unter dem Namen Green Gage Plum verkauft werden, jedoch von geringerer Güte sind, *Maw.* Rund, zur Zeit der Reife gelblich grün, von weichen Fleisch, süß, sehr dauerhaft, trägt sehr voll, und lässet sich an Mauern und Spalieren, wie auch voll- und zwerghochstämmig, gleich gut ziehen, reif im Anfang und der Mitte des Sept. *Hanb.* Die Beschreibung, welche Miller von ihr gibt, ist die Beschreibung

schreibung von der unter No. 5. vorkommenden, und nicht von der eigentlichen Reine Claude, oder der Green Gage Plum. Denn diese löset sich nicht vom Stein, No. 5. aber löset sich von demselben.

9. *Blue Gage Plum.* Reif im Sept.

(*) Auch Azure native, *Maw. Kal.* Mittelmäßig groß, rundlich, bläulich, von erhabnen Geschmack, reif im Anfang, oder der Mitte des Sept. *Maw.* Mit wenig Staub bedekt, inwendig gelb, weich, saftreich, reif um die Mitte des Sept. *Hanb.*

10. *White Perdrigon Plum*, d. i. weisse Perdrigon. Reif am Ende des Aug. und im Sept.

(*) Perdrigon blanc, *du Ham.* Mittelmäßig groß, länglich, weißlich gelb, mit weissen Staub, fest, saftig, erhaben von Geschmack, löset sich vom Stein, *Maw.* Inwendig dunkelgelb, trägt nicht gut, und gibt manches Jahr nur zwölf bis vierzehen Pflaumen, ohngeachtet er eben so stark blühet, als andere Sorten, *Hanb.* Gelb, sehr gut zum roh essen, und zum Einmachen, weil ihre Süßigkeit mit einer angenehmen Säure vermischet ist, *Mill.*

11. *Blue Perdrigon*, d. i. blaue Perdrigon. Reif am Ende des Aug.

(*) Violet Perdigron, *Mill.* Perdrigron Violet, *du Ham.* Groß, rundlich, bläulich, voll delicaten Saftes, *Maw.* Mäßig groß, länglich, blau, an der Außenseite fein bestäubt, inwendig gelb, zuckerhaft, erhaben; trägt so schlecht, daß sie, ob sie gleich eine der besten Pflaumen ist, doch nicht werth ist, gepflanzt zu werden; mir lieferte einstens ein Baum an einer guten westlichen Mauer, ohngeachtet er so voll blühete, als andere Pflaumen, in sieben Jahren nur drey Pflaumen, *Hanb.* Groß, mehr rund als lang, ziemlich fest, löset sich nicht vom Stein, *Mill.*

12. *Black Perdrigon*, d. i. schwarze Perdrigon. Reif am Ende des Aug. oder im Anfang des Sept.

(*) Perdigron Plum, *Mill.* Le Perdrigon noir, Salzm. Mittelmäßig groß, oval, dunkel von Farbe, mit violetten Staub, von feinen erhabenen Geschmack, reif in der Mitte und am Ende des Aug. *Maw.* Schwarz, fest, saftreich, delicat, trägt aber schlecht, *Hanb.* Sehr beliebt, *Mill.*

13. *Drap d'Or, or Cloth of Gold Plum.* Glänzend gelb, reif im Anfang oder der Mitte des Sept.

(*) Drap d'Or, ou Mirabelle double, *du Ham.* Mittelmäßig groß, rundlich, glänzend gelb, roth getüpfelt, von vortreflichen weinartigen Geschmack, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Rund, etwas klein, weich, inwendig gelb, saftreich, erhaben, reift an einer guten Mauer noch vor dem Sept. trägt an einer Mauer sehr gut, hochstämmig aber nur sparsam, *Hanb.*

14. *Roche Courbon Plum*, reif am Ende des Aug.

(*) Roche-Courbon, or Red Diaper Plum. Diaprée rouge ou Roche-corbon, *du Ham.* Mittelmäßig groß, rund, fein roth, mit violetten Staub, erhaben von Geschmack, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Mit wenig bläulichen Staub, fest, süß, delicat, reif im Anfang, oder der Mitte des Sept. *Hanb.* Groß, röthlich, *Mill.*

15. *White Bonum magnum, or Egg Plum*, d. i. weisse Bonum magnum, oder Eyerpflaume. Sehr groß, reif im Sept.

(*) Bonum Magnum, *Mill.* Auch Mogul Plum, d. i. grosser Mogol, *Maw.* Auch White Imperial, d. i. weisse Kayserpflaume, *Hanb.* Auch White Holland Plum, d. i. weisse holländische Pflaume, *Mill.* Imperiale blanche, *du Ham.* Ausserordentlich groß, länglich, eyerförmig, weißlich gelb, mit weissen Staub, mit festen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, zum Küchengebrauch besser, als roh zu essen, die größte unter allen Pflaumen, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. Der Baum thut starke Schüsse, hat sehr grosse Blätter, und trägt sehr voll, *Maw.* Gelb, weich, saftig, nicht wohlschmeckend, zum Einmachen und für die Küche, *Hanb.* Sauer und unlieblich roh zu essen, gut zum Backen, *Mill.*

16. *Red*

16. *Red Bonum Magnum, or Great Imperial Plum,* d. i. rothe ꝛc. oder grosse Kayserpflaume. Sehr groß, reif im Sept.

(*) Imperial Plum, *Mill.* ist aber von der Old Imperial Plum, d. i. von der alten ꝛc. zu unterscheiden, *Hanb.* L'Imperiale rouge, Salzm. Sehr groß, länglich, dunkelroth, zwar nicht erhaben von Geschmack, aber vortreflich zum Einmachen, (zu einer in Torten gut zu gebrauchenden Marmelade,) und zum Küchengebrauch, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. *Maw.* Inwendig gelb, weich, saftig, trägt sehr gut, reif früh im Sept. *Hanb.* Oval, fein bestäubt, sehr trocken, roh nicht gut zu essen, aber vortreflich zum Einmachen, (zu Prunes à la bourgeoise,) *Mill.* — Die *Old Imperial Plum*, von welcher sie nach *Hanb.* zu unterscheiden ist, wird folgende seyn: *Red Imperial Plum*, eine grosse, länglich ovale, etwas platte, blasrothe Pflaume, mit weißlichen Staube bedekt, nur mittelmäßig von Geschmack, löset sich vom Stein, reif in der Mitte des Sept. *Maw.*

17. *Fortheringham Plum.* Groß, schwarzroth, reif im Anfang, oder der Mitte des Sept.

(*) Prune Fortheringham aus England, Salzm. Groß, länglich, fein roth, von feinen erhabenen Geschmack, löset sich vom Stein, reif am Ende des Aug. und im Anfang des Sept. *Maw.* Eine der größten Pflaumen, lang, sehr fest, saftreich, süß, delicat, *Hanb.* In der Mitte tief gefurchet, reif im Aug. *Mill.*

18 *Brignole Plum*, d. i. brignoler Pflaume. Gelblich, reif im Sept.

(*) Prugne Brugnolle, Salzm. Etwas groß, oval, gelblich, an der Sonnenseite ein wenig roth, von festen, troknen, erhaben schmeckenden Fleisch, zum Einmachen vorzüglich gut, *Maw.* An der Sonnenseite mit roth oder braun gemischt, inwendig glänzend gelb, nicht sehr saftig, reif früh im Sept. *Hanb.* Reif in der Mitte des Sept. zum Einmachen die allerbeste Pflaume, *Mill.*

19. *Wenthworth Plum.* Gelblich, reif im Sept.

(*) Mon-

(*) Monsieur's Plum, *Mill.* Monsieur, *du Ham.* Groß, oval, gelblich, von sauren Geschmack, löset sich vom Stein, gut für die Küche, *Maw.* Gelb, oft braun oder röthlich getüpfelt, fest, zum roh essen wenig geachtet, *Hanb.* Inwendig und auswendig gelb, der Bonum Magnum No. 15. sehr ähnlich, löset sich aber vom Stein, reif gegen das Ende des Sept. zum roh essen zu scharf, zum Einmachen aber sehr gut, trägt sehr voll, *Mill.*

20. *St. Catharine Plum*, d. i. Sanct Catharinen Pflaume, reif am Ende des Sept.

(*) Sainte Catherine, *du Ham.* Groß, länglich, oval, gelblich-bernsteinfärbig, mit weissen Staub, von erhaben schmeckenden saftigen angenehmen Fleisch, löset sich sich nicht vom Stein, *Maw.* Birnförmig, gelb, fest, inwendig glänzend gelb, süßlich, trägt gut, wird stark zum Einmachen gesucht, *Hanb.* Etwas platt, troknet in einem warmen und troknen Herbst auf dem Baume leicht ein, *Mill.*

21. *Royal Red Plum*, d. i. rothe Königspflaume. Reif im Aug. und Sept.

(*) Royal Plum, *Hanb. Mill. Maw.* Royale, *du Ham.* Groß, rundlich, lichtroth, fein bestäubt, mit saftig zuckerreichen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Mäßig groß, zierlich roth, mit weißlichen Staub, von auserlesen feinen Geschmack, eßbar am Ende des Aug. *Hanb.* Groß, oval, reif in der Mitte des Sept. *Mill.*

22. *Cheston Plum*, reif in der Mitte des Sept.

(*) Mittelmäßig groß, oval, schwärzlichblau, mit violetten Staub, *Maw.* Rund, meist schwarz, mit lichtvioletten Staub, inwendig schwarzgelb, saftreich, süß, lieblich, trägt hochstämmig gut, *Hanb.* Trägt sehr voll, *Mill.*

23. *Mirabelle Plum*, d. i. Mirabellen Pflaume. Reif am Ende des Aug. ꝛc.

(*) Mirabelle, *du Ham.* klein, rund, grünlichgelb, mit erhaben schmeckenden Fleisch, löset sich vom Stein, trägt sehr voll, *Maw.* Weißlichgelb, inwendig glänzend gelb,

delicat

delicat süß, reif in der Mitte des Aug. *Hanb.* Zuckerhaft, reif am Ende des Aug. vortreflich zum Einmachen, *Mill.*

24. *Imperatrice, or Empreſſ Plum*, d. i. Kayserin-Pflaume. Reif am Ende des Sept. und im Anfang des Oct.

(*) Violet Empreſſ Plum, *West.* Impefatrice Violette, *du Ham.* Mittelmäßig groß, ruudlich, schwarzroth, fein bestäubt, von lieblichen Geschmack, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Länglich, von festen Fleisch, inwendig dunkelgelb, nicht sehr saftig, jedoch süß und lieblich, trägt sehr gut, wird zum Auftroknen genuzt; troknet bey guter Witterung, wenn sie zu pflücken versäumet wird, auf dem Baume ein, und wird dann sehr süß und delicat, *Hanb.* Groß, violet, stark mit weißlichen Staub bedekt, inwendig gelb, angenehm von Geschmack, *Mill.*

25. *Apricot Plum*, d. i. Apricosenpflaume. Reif im Anfang und in der Mitte des Sept.

(*) Prune d'Abricot, *Mill.* Groß, rund, gelblich, von festen, troknen, süßen Fleische, löset sich vom Stein, *Maw.* Gelb, mit weissen Staub, reif am Ende des Sept. *Mill.* *Hanbury* hat davon zwo Sorten: a) *Old Apricot Plum*, d. i. alte ꝛc. Groß, rund, gelblich, inwendig gelb, weich, saftig, lieblich, trägt sehr gut, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. b) *New Apricot Plum*, d. i. neue ꝛc. Apricot Plum, *West.* Abricotée, *du Ham.* Groß, rund, weiß, an der Sonnenseite ein wenig roth, von festen Fleisch, süssen und lieblichen Saft, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. *Hanb.*

Pflaumen von geringern Werth.

26. *Pear Plum*, d. i. Birnpflaume. Reif im Sept.

(*) White Pear Plum, *Mill.* Moyeu d' oeuf, gelbe Birnpflaume, Salzm. Prunus domestica galatensis, *Linn.* Mäßig groß, oval, weißlich gelb, von geringen Geschmack, hauptsächlich nur zum Einmachen, reif spät im Sept. *Maw.* Inwendig gelb, *Hanb.* Wird hauptsächlich

sächlich gepflanzt, um auf junge Kernstämme von ihr die zartesten Sorten von Pfirschen zu oculiren, als wozu sie die beste Sorte ist, *Mill.*

27. *Little Green Damask*, d. i. kleine grüne Damascener Pflaume, reif in der Mitte, oder am Ende des Sept.

(*) Small white Damascene Plum, *West.* Petit Damas blanc, *du Ham.* klein, rund, grünlich, mit weißlichen Staub, von grünen, sehr angenehmen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, *Maw.* Rundlich, grün, sehr beliebt zum Einmachen, *Hanb.*

28. *Muscle Plum*, d. i. Muschelpflaume.

(*) Etwas klein, länglich, flach, schwarzroth, von unbedeutenden Geschmack, reif im Sept. *Maw.* Mit grossen Stein, dünnen Fleisch, wird, wie die Birnpflaume No. 26. hauptsächlich zu Kernstämmen genutzet, *Mill.*

29. *St. Julian Plum*, d. i. Sanct Julianspflaume. Reif am Ende des Sept.

(*) Klein, rund, schwarz violet, mit mehligen Puder bedekt, hat wenig Geschmack, *Maw.* Mit weissen Staub, von festen Fleisch, löset sich nicht vom Stein, wird selten auf die Tafel gebracht, ist aber gut zum Einmachen, troknet auf dem Baume, wenn sie reif ist, und nicht abgenommen wird, in einem guten Herbst, von selbst auf, *Hanb.* Man pfropft auf Kernstämme von ihr die edelsten Sorten von Apricosen, besonders die Brüsseler Apricose, welche auf keinen andern Stämmen so gut fortkömmt, *Mill.*

30. *Damascene Plum*, d. i. Damascener Pflaume. Reif im Sept. und Oct.

(*) September Damascene Plum, *West.* Damas de September, ou Prune de Vacance, *du Ham.* Klein, rundlich, schwarzblau, von ziemlich angenehmen sauren Geschmack, sowohl roh zu essen, als zum Küchengebrauch, trägt sehr voll, *Maw.*

31. *Cherry Plum*, d. i. kirschförmige Pflaume.

(*) Prune Cerizette, *Mill.* Virginian Cherry Plum, *West.* Prunier de Virginie, *du Ham.* Sehr klein, rund, kirschförmig, roth, pflegt hauptsächlich nur zum Vergnügen gezogen zu werden. Man pflanzt sie wohl in Blumenstrauchgebüsche, weil sie sich im Frühjahr in der Blüthe schön ausnimmt, und ihre kirschähnlichen Früchte im Sommer die Mannigfaltigkeit sehr artig vermehren. Weil sie aber früh blühet, leidet ihre Blüte sehr oft vom Frost Schaden, und sezt selten viel an, *Maw.* Ist, wenn sie an einer guten Mauer in einer warmen Lage stehet, unter allen Pflaumen in England die erste, welche reif wird; süß, wohlschmeckend, und verdienet sogar an eine Treibmauer gepflanzt zu werden, *Hanb.* Gewöhnlich von der Grösse der Ochsenherzkirsche, mit langen Stiel, und derselben so ähnlich, daß man sie in einiger Entfernung von derselben nicht unterscheiden kan; blühet mit dem Mandelbaum zugleich, zwischen welchem sie in der Blüte eine angenehme Mannigfaltigkeit macht, *Mill.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten von Pflaumen.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

32) *Maitre Claud Plum.* Ist nicht die Pflaume, welche in Frankreich diesen Namen führet, sondern eine Pflaume von mittelmäßiger Grösse, mehr rund, als lang, und von einer feinen roth mit gelb vermischten Farbe, von festen Fleisch, löset sich vom Stein, delicat von Geschmack, reif am Ende des Sept. *Mill.*

33) *Myrobalan Plum.* Mittelmäßig groß, rund, schwarzpurpurfärbig, mit violetten Staub bedekt, von sehr süssen Saft, reif am Ende des Aug. *Mill.* Mirabolan Plum, *West.* Mirabolan, *du Ham.*

34) *Cock's Testicles*, Franz. Rognon de Coq. Länglich, in der Mitte tief gefurcht, daß sie einem paar Hoden ähnlich

ſiehet, weißlich, mit roth geſtreift, löſet ſich nicht vom Stein, wird ſpät reif, *Mill.*

35) *Italian Damask Plum*, *Hanb.* Italian Damaſcene, *West.* Damas d' Italie, *du Ham.* Wird mit der groſſen violetten Damaſcener Pflaume No. 7. mit welcher ſie eine groſſe Aehnlichkeit hat, oft verwechſelt, iſt aber runder, und wird ſpäter reif; ſchwarz, zierlich blau beſtäubet, inwendig gelb, löſet ſich vom Stein, ſaftreich, ſüß, reif früh im Aug. *Hanb.*

36) *Tours Damask Plum*, *Hanb.* Royal Tours Plum, *West.* Royale de Tours, *du Ham.* Damaſcener Pflaume von Tours. Wird mit No. 7. und No. 35. oft verwechſelt, thut aber ſtärkere Schüſſe, und ihre jungen Zweige ſind roth, und mit weiß gepudert, trägt auch beſſer. Die Frucht iſt rund, dunkelviolet, mit hellern blau zierlich beſtäubet, ihr Fleiſch gelb, löſet ſich vom Stein, iſt ſaftig und delicat, und wird in gewiſſen Lagen früher, in andern aber um acht Tage ſpäter reif, als jene beyde Sorten, *Hanb.*

37) *Amber Plum*, d. i. bernſteinfärbige Pflaume. Etwas klein, bernſteinfärbig, weich, ſaftig, ſüß, löſet ſich nicht vom Stein, reif am Ende des Jul. oder früh im Aug. Es gibt drey bis vier unterſchiedene Sorten, die dieſen Namen führen, *Hanb.*

38) *Red Queen Mother Plum*, d. i. rothe Königin Mutter Pflaume. Klein, rund, fein blasroth, inwenbig ſchön gelb, ſaftreich, lieblich, löſet ſich nicht vom Stein, reif im Anfang des Sept. *Hanb.*

39) *White Queen Mother Plum*, d. i. weiſſe Königin Mutter Pflaume. Rund, klein, wird zwar weiß genannt, iſt jedoch glänzend gelb, an der Sonnenſeite ein wenig roth, inwendig fein gelb, ſaftreich, delikat, löſet ſich nicht vom Stein, reif im Anfang des Sept. *Hanb.*

40) *White Matchleſſ Plum*, d. i. weiſſe unvergleichliche (incomparable) Pflaume. Klein, länglich, gelblichweiß, oft gelb und bräunlich getüpfelt, feſt, inwendig weißlich, löſet ſich vom Stein, von auserleſenen Geſchmack, reif im Anfang oder der Mitte des Sept. *Hanb.*

41) *Verdock Plum*, Länglich, mittelmäßig groß, olivenfärbig, mit weissen Staub schlechthin bedekt, fest, inwendig gelb, löset sich nicht vom Stein, saftreich, lieblich von Geschmack, reif im Anfang des Sept. *Hanb.*

42) *Mangeron Plum*, *Hanb.* Mangerou Damascene Plum, *West.* Damas de Mangerou, *du Ham.* Rund, mittelmäßig groß, schwarzbraun oder schwarz, mit lichtblauen Staub fein bedekt, fest, inwendig glänzend gelb, löset sich vom Stein, nicht sehr saftig, aber lieblich von Geschmack, reif in der Mitte des Sept. sehr beliebt zum Einmachen, *Hanb.*

43) *Red Spanish Damask Plum*, d. i. rothe Spanische Damascener Pflaume, *Hanb.* Red Damascene Plum, *West.* Damas rouge, *du Ham.* Rund, mittelmäßig groß, roth, weiß bestäubet, fest, löset sich vom Stein, nicht sehr saftig, jedoch von reichen lieblichen Geschmack, reif um die Mitte des Sept. *Hanb.*

44) *Violet Plum*, d. i. violette Pflaume, *Hanb.* Violet Damascene, *West.* Damas Violet, *du Ham.* Mittelmäßig groß, oval, fein violet, bläulich bestäubet, inwendig gelb, saftig, lieblich, trägt sehr voll, und ist den Marktgärtnern sehr einträglich, *Hanb.*

45) *York Wine sour or Rotherham Plume*, d. i. weinsäuerliche Pflaume von York, oder Pflaume von Rotherham. Länglich, zuweilen grösser, als eine Damascener Pflaume, schwarzviolet, und zur Zeit der Reife schwarz, inwendig gelb, saftig, löset sich nicht vom Stein, von angenehmen sauren Geschmack, reif im Oct. eine der besten Pflaumen zum Einmachen, *Hanb.*

46) *Wheaten Plum*, d. i. Weizenpflaume, *Hanb.* Wird nirgends beschrieben.

47) *Bullace Plum*, *Hanb.* Ist die Krieche, s. Kriechenbaum.

48) *Common Plum*, d. i. gemeine Pflaume, *Hanb.* welche in England in allen Pächter- und Bauergärten anzutreffen seyn soll, jedoch nirgends beschrieben wird.

49) *Early Tours Plum*, d. i. frühe Pflaume von Tours, *West.* Precoce de Tours, *du Ham.* Schwarz, stark bestäu-

bet, klein, oval, inwendig gelblich, reif im Anfang des Jul. *du Ham.*

50) *White Orleans Plum*, d. i. Weisse Pflaume von Orleans, *West.* Wird nirgends beschrieben.

51) *Damson Plum*, *West.* Findet sich nirgends beschrieben.

52) *Royal Dauphin Plum*, *Maw. Kal.* Wird nirgends beschrieben.

§. 3.

Der Pflaumenbaum erreichet eine Höhe von 15 bis 20 Fuß hoch; macht eine mäßig ausgebreitete Krone; hat ovale lanzettförmige Blätter; und blühet und trägt, wie der Kirschenbaum, nicht nur an seinem jungen Holz, an welchem seine Blumen aus den Augen desselben zum Vorschein kommen, — sondern auch an sogenannten Augen: oder Fruchtträgern, welche an den Seiten und Enden seiner zwey: oder drey: oder mehrjährigen Zweige stehen. Seine tragbaren Zweige bleiben viel Jahre tragbar, und die Anzahl der Augenträger vermehret sich an ihnen, so wie sie an Länge zunehmen, viel Jahre nach einander. Man gebraucht also nie anders junges Holz an ihnen zuzuziehen, außer wenn etwa ein alter Zweig entweder untragbar geworden, oder abgestorben seyn sollte; und muß ihre Zweige vielmehr im Ganzen in die Länge frey fortwachsen lassen. Denn wenn man sie verkürzen wollte, würde man sie nicht nur ihrer am ersten tragbar werdenden Theile berauben, sondern auch veranlassen, daß sie zu stark ins Holz trieben, und keine Augenträger sezten. Schon also aus dieser Ursache muß man ihre Zweige im Ganzen nicht verkürzen. Ausserdem aber, wenn man das Messer an ihnen zu viel gebraucht, lassen sie auch Gummi fliessen, und sterben dann ab.

Die Pflaumenbäume tragen in allerley Gestalt, sie mögen voll: oder halbhochstämmig, oder zwergförmig

gezogen

gezogen werden. Die hochstämmigen müssen 25 bis 30 Fuß, die Zwergbäume aber an Mauern und Spalieren 18 bis 20 Fuß weit gepflanzt werden. An den hochstämmigen muß man die Kronzweige in ihrer natürlichen Länge frey fortwachsen lassen, damit sie eine ausgebreitete dichte Krone bekommen, — und ihnen nur einzelne sehr unregelmäßige, oder umherschweifende, oder herunterhängende junge Zweige nehmen. An den Zwergbäumen aber, an denen wenigstens, von welchen man Früchte erwartet, muß man die Seitenzweige 5 bis 6 Zoll von einander, ohne sie zu verkürzen, so weit in die Länge, als Raum vorhanden ist, wagerecht fortleiten; und dann pflegen sie ihrer ganzen Länge nach Augenträger zu bekommen.

Man muß nicht nur zum allgemeinen wirthschaftlichen Gebrauch eine gute Anzahl gewöhnlicher hochstämmiger Pflaumenbäume im Garten, oder im Obstgarten, sondern auch einen Theil der besten Sorten in unterschiedenen Lagen an Mauern und Spalieren haben, weil die Pflaumen an diesen nicht nur grösser, sondern auch entweder früher oder später, als gewöhnlich reif, und überdem auch viel wohlschmeckender werden.

Sie kommen in jedem gemeinen Gartenboden fort, es sey im Garten, oder Obstgarten ꝛc.

§. 4.

Erziehung junger Pflaumenbäume.

Die Pflaumen werden eine jede Sorte in ihrer ächten Art durchs Pfropfen und Oculiren fortgepflanzt. Man nimmt dazu junge Pflaumenstämme, welche entweder aus Wurzelausläufern, oder aus Pflaumenstämmen gezogen sind. Zu den Kernstämmen stekt man Pflaumensteine im Herbst 2 Zoll tief in die Erde, und pflanzt nachher die jungen Stämme, wenn sie ein Jahr alt sind, in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen in die Baum-

schule. Und wenn sie in derselben zwey, drey, vier, oder fünf Jahr gestanden, pfropfet oder oculiret man sie mit beliebigen Pflaumensorten, — zu halb- oder vollhochstämmigen Bäumen 4 bis 6 Fuß, zu Zwergbäumen aber für Mauern und Spaliere, innerhalb 1 Fuß hoch über der Erde.

Wenn ihr erster, nach dem Pfropfen oder Oculiren gethaner Schuß ein Jahr alt ist, muß er auf eben die Art, wie es bey andern Fruchtbäumen gewöhnlich ist, im Merz bis auf wenig Augen verkürzt werden, — damit er an seinen Fuß Zweige treibe, und, je nachdem es seine Bestimmung erfordert, entweder zu seiner Krone, oder zu seinem Fächer den ersten Grund lege. Und dann muß man nachher den hochstämmigen Freyheit lassen, nach allen Seiten Zweige zu treiben, und diese im geringsten nicht verstutzen. An den Zwergbäumen aber kan man wohl, wenn man es nöthig findet, einige ihrer ersten Seitenzweige entweder im Frühjahr nachher verkürzen, oder auch in dem nachher folgenden Sommer einigen neuen Schüssen von eben demselben Jahre die Spitze abkneifen, um sie zu zwingen, daß sie noch mehr Seitenzweige treiben, damit die Mauer oder das Spalier überall von unten bis oben hinauf regelmäßig mit Fruchtzweigen bekleidet werde, — welche denn aber nach ihrer völligen Länge fortgeleitet werden müssen.

§. 5.

Verpflanzung junger Pflaumenbäume in den Garten.

Man kan die Pflaumenbäume in den Garten pflanzen, wenn sie nach dem Pfropfen oder Oculiren ein, oder zwey, oder auch schon einige Jahre mehr alt sind. Die Zeit dazu ist der Herbst, der Winter und der Frühling. An ihrer Krone oder Fächer muß bey dieser Gelegenheit nichts geschnitten werden, — außer daß man etwa ein-

zelne

zelne sehr unregelmäßige Zweige wegschneiden muß. Die hochstämmigen müssen 25 bis 30 Fuß, die Zwergbäume aber an Mauern oder Spalieren 18 bis 20 Fuß weit gepflanzt, und in der Folge ohngefähr auf folgende Art gewartet werden.

§. 6.

Wartung der in den Garten gepflanzten Pflaumenbäume.

Den hochstämmigen Pflaumenbäumen muß man völlige Freyheit lassen, an ihrem Gipfel Zweige zu treiben, und eine regelmäßige dichte Krone zu machen; auch alle ihre Zweige, ohne solche zu verkürzen, in ihrer natürlichen Länge fortwachsen lassen; und ihnen blos einzelne sehr unregelmäßige, oder überflüßige Zweige, welche die andern nur drängen, oder zu lang umherschweifende, oder abgestorbene Zweige nehmen; alle ihre Wurzelausläufer, wie auch alle an ihrem Schaft ausschlagende Nebenschoßen, und alle inwendig aus der Krone hervortreibende Wasserreiser wegschneiden; alle ihre regelmäßigen Zweige aber, ihrer Natur gemäß, frey fortwachsen lassen, ohne sie im geringsten zu verkürzen, — weil sie dann bald eine ganze Menge Augenträger zu treiben pflegen.

Was die an Mauern und Spaliere gepflanzte Zwergbäume betrift, so muß man ihre Seitenzweige, ohne solche zu verkürzen, in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll, wagerecht befestigen; und so lange, bis sie den ganzen ihnen bestimmten Raum mit tragbaren Holze überall bekleidet haben, von Jahr zu Jahr fortfahren, neue regelmäßige Seitenzweige zuziehen, — welche im Ganzen ohnverkürzt fortgeleitet werden müssen. Denn wenn man die Zweige an den Pflaumenbäumen verkürzt, so werden sie nicht so bald tragbar, sondern treiben dagegen viel unnützes und unfruchtbares Holz, und setzen keine Fruchtträger. Wenn sie aber in ihrer natürlichen Länge fort-

geleitet werden, so schossen sie zwar nur mäßig, setzen aber dagegen im andern oder dritten Jahr eine gute Menge Fruchtträger. Und aus dieser Ursache muß man auch diejenigen von ihnen, welche einmahl tragbar sind, so lange, als sie tragbar zu bleiben fortfahren, beybehalten, — und nur in dem Falle neues Holz zuziehen, wenn ein alter Zweig seine Tragbarkeit verlieret, oder gar abstirbet.

Um aber solche Pflaumen: Zwergbäume allezeit bey regelmäßigen und fruchttragenden Holze zu erhalten, müssen sie in jedem Sommer und Winter beschnitten werden. Im Sommer muß man sie jährlich im Jun. und Jul. durchgehen; und ihnen theils alle vorn heraustreibende, alle offenbar überflüßige, alle zu frech wachsende, wie auch alle unnöthige neue Schüsse von diesem Jahr nehmen; theils einige regelmäßige und nicht zu frech wachsende junge Seitenschüsse, — und an den ältern Zweigen einen jungen Schuß zum Leitreise beybehalten; und solche bis zu dem Beschneiden im folgenden Winter ihrer ganzen Länge nach fortleiten; und sie den ganzen Sommer dicht an der Mauer befestigt halten, — damit Sonne und Luft zu den jungen Früchten freyen Zugang haben. — In jedem folgenden Winter muß man zwar die würklich tragbaren Zweige immerhin, und zwar in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll, beybehalten; muß aber doch nachsehen, ob etwa einer oder der andere derselben einen unregelmäßigen Wuchs angenommen habe, oder nakt nnd unfruchtbar geworden sey, — und solche dann über einem an ihnen befindlichen Nebenzweige, oder über einem schiklichern jungen vorigjährigen Schusse abnehmen. Zugleich muß man auch zur Ausfüllung etwaniger Lücken regelmäßige, rükwärts nach dem Stamme zu stehende, vorigjährige Schüsse auswählen; dann aber alle diejenigen im vorigen Sommer beybehaltenen jungen Schüsse, welche zu einer der jezt genannten beyden Absichten nicht nöthig sind, wie auch

alles

alles todte Holz, glatt am Holze wegschneiden; bey dem allen aber die an den Zweigen entlängs befindlichen Augenträger sorgfältig schonen, und keine derselben wegschneiden, — ausser nur solche, welche zu lang gewachsen sind, oder gerade vorn heraus und zu weit hervor stehen, oder alt und zerbrochen sind; alle Zweige nach ihrer natürlichen Länge beybehalten; und solche endlich, wenn die Arbeit vollendet ist, sofort wiederum gehörig regelmäßig an der Mauer oder an dem Spalier befestigen.

XXII.

Quittenbaum.

(*) Pyrus Cydonia, *Linn.* Malus Cotonea, *C. B.* **Engl.** The Quince Tree. **Franz.** Le Coignassier, ou Coignier. **Ital.** Cotognaro. **Holl.** Quee. **Schwed.** Quitten. **Dän.** Qwodeträ.

§. 1.

Der Quittenbaum trägt grosse, schöne, goldgelbe Früchte, von starken lieblichen Geruch, welche zwar wegen ihres gar zu harten und herben Fleisches nicht roh gegessen, aber doch in der Küche auf mannigfaltige Art gebraucht werden können, — und verdienet also mit Recht eine Stelle im Fruchtgarten. Vormahls nahm man ihn unter dem Namen Cydonia für eine eigene Pflanzengattung an. Der Ritter Linné aber hat ihn zu der Pflanzengattung Pyrus oder Birnbaum geordnet, welche nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die er Icosandria Pentagynia nennet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden, und fünf Staubwege haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Pyrus* (Cydonia) *foliis integerrimis, floribus solitariis*, d. i. *Pyrus* mit glatträndigen Blättern und einzelnen Blumen, welche fünfblättrig und weißlich sind, und auf welche grosse, entweder pyramidenförmige, oder runde goldgelbe Früchte folgen, welche ein hartes saures Fleisch haben, gewöhnlich fünf harte Kerne in sich halten, und im Herbst zur Reife kommen.

§. 2.

Man hat von ihm folgende Sorten:

1. *Pear-*

1. *Pear-shaped Quince,*

(*) oder Pear Quince, die Birnquitte. Malus contonea major, *C. B.* Franz. Coignassier femelle, en Provençal Coudounier. Eine grosse, pyramidenförmige, oder birnähnliche, dunkelgelbe Quitte, *Maw.*

2. *Apple-shaped Quince,*

(*) oder Apple Quince, Aepfelquitte. Malus Contonea minor, *C. B.* Franz. Coignassier mâle. Eine grosse, kurze, rundliche, apfelförmige, goldgelbe Quitte, *Maw.* Zart vom Fleisch, läßt sich bald kochen, *Hanb.*

3. *Portugal Quince,*

(*) oder Portugal Broad-leaved Quince. Portugiesische Quitte. Cydonia latifolia Lusitanica, *Tourn.* Franz. Coignassier de Portugal. Der Baum hat einen grössern Wuchs, und breitere Blätter, und birnförmige Früchte, mit milden Fleisch, welches gebacken und gekocht eine feine Purpurfarbe annimmt, *Maw.*

4. *Eatable Quince,* d. i. eßbare Quitte.

(*) Cydonia fructu oblongo dulci edulique, *Tourn.* Eine mittelmäßig grosse, mit Wolle bedekte Quitte, von milden Fleisch, (d. i. welches weniger Steine hat,) kan roh gegessen werden, gehöret doch aber nicht unter die schmackhaften Früchte, *Maw.*

(**) Beschreibung aller übrigen, von 1768 bis 1779, in England vorhandenen Quitten.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

5) *Barbary Quince,* d. i. Quitte aus der Barbarey. Klein, soll aber den übrigen an Güte gleich seyn, *Hanb.*

6) *Lyons Quince,* d. i. Quitte von Lyon. Groß, zur Zeit der Reife goldgelb, von milden Fleisch, läßt sich gut kochen, und hat dann einen feinen Geschmack, und eine Purpurfarbe, *Hanb.*

7) *Brunſvic Quince*, d. i. Braunſchweigiſche Quitte. Groß, weiß, ſoll aber von geringerer Güte ſeyn, als die mehrſten andern Sorten, *Hanb.*

8) *Cottony Quince*, d. i. Baumwollen Quitte, auch wohl English Quince, d. i. Engliſche Quitte, genannt. Mittelmäßig groß, überall mit einer weiſſen baumwollenartigen Wolle überzogen, vermehret zwar die Mannigfaltigkeit, kömmt jedoch den übrigen Quitten an Güte nicht gleich, *Hanb.*

§. 3.

Der Quittenbaum wächſet 10 bis 12 Fuß hoch; treibt ziemlich dünne Zweige; macht eine nur niedrige, und mäßig ausgebreitete Krone, und bringt ſeine Blumen und Früchte einzeln hervor, bisweilen an kleinen Seitenſchüſſen von eben demſelben Jahr, — gewöhnlich aber an kleinen ſogenannten Augen: oder Fruchtträgern, welche an den Zweigen entlängs ſtehen; daher man dieſe denn auch im Ganzen in ihrer natürlichen Länge fortwachſen laſſen muß, ohne ſie zu verkürzen.

Man kan von den Quitten, weil ſie, wie ſchon im Vorhergehenden bemerkt iſt, viel zu hart und zu herbe ſind, als daß ſie roh gegeſſen werden könnten, keinen andern Gebrauch machen, als für die Küche. Man kochet ſie, backet ſie, machet von ihnen Marmelade, und nützet ſie zur Erhöhung des Geſchmackes der Aepfelcompoten, der Torten ꝛc. u. dgl. wozu ſie ſich wegen des ſehr erhabenen lieblichen Geſchmackes, welchen ſie, wenn ſie völlig reif ſind, haben, ſehr gut ſchicken.

Man gebraucht nur einige wenige Quittenbäume zu haben, — einige im Garten oder im Obſtgarten, und zwar hochſtämmig gezogen, und einige zur Abwechſelung an Spalieren, — jeden Baum 18 bis 20 Fuß weit von dem andern. Sie tragen ſehr voll, wenn man den hochſtämmigen Freyheit läſſet, ſich mit ihren Zweigen ringsumher auszubreiten, und wenn man die Zweige der Zwergſtämmigen, wie Spalier: Aepfel und Birnen,

an

an dem Spalier 6 Zoll weit von einander, wagerecht, und nach ihrer natürlichen Länge fortleitet.

Sie sind so dauerhaft, daß sie fast allenthalben gut fortkommen; am besten aber kommen sie in einem feuchten Boden fort, weswegen man sie auch wohl um den Rand der Teiche und Wassergräben ausserhalb der Gärten pflanzt.

§. 4.

Erziehung junger Quittenbäume.

Sie lassen sich sehr leicht durch Wurzelausläufer, abgeschnittene Zweige, Absenker, und allenfalls auch durchs Pfropfen und Oculiren vermehren.

Durch Wurzelausläufer. Man grabe im Herbst, oder im Winter und Frühjahr die an alten Quittenbäumen befindlichen Ausläufer aus, — pflanze solche reihenweise in die Baumschule, — und ziehe sie, wenn sie hochstämmig werden sollen, mit einem 4 oder 5 bis 6 Fuß hohen Schaft; wenn sie aber zwergstämmig werden sollen, schneide man sie niedrig an der Erde ab, damit sie unten Seitenzweige treiben.

Durch abgeschnittene Zweige. Man schneide im im Herbst, oder im Frühjahr von ihren Zweigen junge Schüsse ab, — stecke solche auf eine schattige Rabatte, — pflanze sie im folgenden Herbst, da sie bewurzelt zu seyn pflegen, in die Baumschule, — und behandle sie, wie Wurzelausläufer.

Durch Absenker. Man beuge im Herbst schikliche niedrige junge Zweige in die Erde. Sie bewurzeln sich sehr leicht, und können schon im folgenden Jahr abgenommen werden. Dann behandle man sie, wie bereits gesagt ist.

Durchs Pfropfen und Oculiren. Wenn man gewisse besondere Sorten hat, welche man gern in ihrer ächten Art vermehren, und noch mehr veredeln mögte,

so

so pfropfe und oculire man solche auf Quitten- oder Birnstämme. Sie werden dann auch viel eher tragbar.

§. 5.

Verpflanzung junger Quittenbäume, und nachherige Wartung derselben.

Die hochstämmigen Quittenbäume müssen in den Garten oder in den Obstgarten, oder an Wassergräben und Teichen heraus, 20 Fuß weit gepflanzt werden, und völlige Freyheit behalten, ihre Krone zu machen, — ausser, daß nur einzelne sehr unregelmäßige oder umherschweifende Zweige in Ordnung gebracht werden. Alle ihre übrigen Zweige aber müssen im Ganzen ohnverkürzt fortwachsen.

Die Zwerg-Quittenbäume müssen an die Spaliere 15 bis 20 Fuß weit von einander gepflanzt, — ihre Zweige in Ganzen ohnverkürzt, wagerecht fortgeleitet, — und überhaupt wie Zwerg-Aepfel und Birnen behandelt werden.

XXIII.

Spierlingbaum.

(*) Speierling- Spierbirn- Sparbirn- Spieräpfel- Sporäpfel- Sperbeerbaum, Sperbaum, Eschrößlein, Eschenitzen, die Adelesche. Sorbus domestica, *Linn.* Sorbus sativa, *C. B.* **Engl.** Sorb Tree, or Houshold or Cultivated service Tree, with eatable fruit, auch Pear-shaped True Service-tree. **Franz.** Le Cormier cultivé, **Ital.** Sorbolero. **Holl.** Qualsterboom. **Dän.** Rönnetræ.

§. 1.

Der Spierlingbaum ist eine Art (Species) der Pflanzengattung Sorbus oder Sperberbaum, welche nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenclasse gehöret, die den Namen Icosandria Trigynia führet, und die diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und drey Staubwege haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Sorbus* (sativa) *foliis pinnatis subtus villosis*, d. i. *Sorbus* mit gefiederten Blättern, welche auf der untern Fläche rauh sind; und mit grossen Büscheln weißlicher fünfblättriger Blumen, auf welche entweder äpfel- oder birnförmige, röthliche Früchte folgen, welche in Büscheln hängen, und drey oder vier Saamenkörner enthalten, — und zwar im Herbst reif werden, aber doch nicht eher eßbar sind, als bis sie moll geworden sind. Es gibt von ihm zwo Sorten:

1. *Pear-shaped Service*, Spierbirnen.
2. *Apple-shaped Service*, Spieräpfel.

§. 2.

Er wächset 30 bis 40 Fuß hoch; hat geflügelte Blätter; bringt seine Blumen und Früchte an den Enden

und Seiten seiner jüngern Zweige, und an sogenannten Fruchtträgern, meistens in Büscheln; blühet im May oder Junius; und gibt im Sept. reife Früchte, welche dann vom Baume abgenommen, und auf einige Zeit in die Obstkammer gelegt werden müssen, damit sie erst moll werden, — da sie dann angenehm schmecken, und die Mannigfaltigkeit der Herbstfrüchte vermehren helfen.

Man gebraucht nur einige wenige Bäume von ihm, entweder voll- oder halbhochstämmig gezogen, in den Garten oder Obstgarten, oder hie und da einzeln in Lustgebüsche zu pflanzen, — kan aber auch sowohl zur Abwechselung, als auch um ihre Früchte zu veredlen, wohl einige zwischen Mispeln und Quitten an Spaliere setzen.

§. 3.

Erziehung junger Spierlingbäume.

Man kan sie aus Kernen ziehen. Wenn man aber eine besondere Sorte in ihrer ächten Art fortpflanzen will, muß man sie pfropfen oder oculiren.

Aus Kernen. Die Kerne müssen im Herbst, 2 Zoll tief, entweder auf warm liegende Rabatten, oder in Töpfe gepflanzt, — und diese bey Frostwitterung unter ein Mistbeetfensterverdeck gestellet, — oder, um die Kerne noch früher zum Hervorkeimen zu bringen, im Frühjahr in ein Mistbeet eingesenkt werden. Sie gehen zwar auch in freyem Lande, aber doch nicht so früh auf, als auf jene Art. — Die jungen Stämme müssen nachher im folgenden Herbst oder Frühjahr reihenweise in die Baumschule gepflanzt werden. Hier müssen sie zu halb- oder zu vollhochstämmigen Bäumen, mit einem 4 bis 6 oder 7 Fuß hohen Schaft gezogen werden, am Gipfel Zweige treiben, und eine sich umher ausbreitende Krone machen. Was aber Spalierbäume werden sollen, solche müssen, wenn sie ein oder zwey Jahr alt sind, wie Mandeln- und

Aepfel-

Aepfelzwergbäume, nahe über der Erde abgeschnitten werden, damit sie unten Seitenzweige treiben.

Durch Pfropfen oder Oculiren. Wenn man eine besondere Sorte in ihrer ächten Art fortpflanzen will, muß man sie pfropfen oder oculiren, entweder auf junge Spierling: oder auf Birnenkernstämme, — und sie dann wie Aepfel und Birnen behandlen.

§. 4.

Verpflanzung und Wartung.

Die hochstämmigen können förmlich verpflanzt werden, wenn sie 5 oder 6 bis 7 Fuß hoch sind, und eine gehörige Krone gemacht haben, — welche man dann, wie bey andern hochstämmigen Fruchtbäumen, beynahe ganz frey fortwachsen lassen muß.

Die Zwergstämmigen aber muß man, wenn man solche zur Abwechselung pflanzen will, 18 bis 20 Fuß weit pflanzen, und ihre Seitenzweige 6 Zoll weit von einander fortleiten, — auch ab und an ihnen zur Ersetzung entweder alter und untragbarer, oder zu lang gewordener Zweige, von unten auf junges Holz zu ziehen, und sie mit dem Beschneiden im Sommer und Winter eben so behandlen, wie Aepfel und Birnen an Spalieren.

XXIV.

Stachelbeerenstrauch.

(*) **Stachelbeeren, Klosterbeeren, Rauchbeeren, Kristohrenbeeren, Krausbeeren, Stickbeeren, Stechdorn. Engl.** The Gooseberry Bush. **Franz.** Le Groseillier, Groseilliers epineux. **Holl.** Kruys besien. **Schwed.** Krusbär. **Dän. Stikkelsbär.**

§. 1.

Der Stachelbeerenstrauch ist von dem Ritter Linné zu der Pflanzengattung Ribes geordnet, welche in die erste Ordnung der fünften Pflanzenclasse gehöret, die er Pentandria Monogynia nennet, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche fünf Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Es gibt aber mehr, als eine Art (Species) von Stachelbeeren, welche wiederum verschiedene besondere Sorten (Varietas) unter sich begreifen.

I. Die Arten selbst sind folgende:

1. Weiße, oder Gartenstachelbeere, Klosterbeere, Rauhbeere. Ribes Grossularia, *Linn.* *Ribes* (Grossularia) *ramis aculeatis, petiolorum ciliis pilosis, baccis hirsutis,* d. i. *Ribes* mit dornigen Aesten, mit Blattstielen, die mit Haaren eingefasset sind, und mit zotigen oder rauhen Beeren. Gemeine Stachelbeere. **Engl.** Grossularia, or Common Gooseberry-bush, auch Pear Gooseberry.

(*) Sie hat einen niedrigen, strauchichen Stamm, welcher sich ganz niedrig in sehr viel Zweige vertheilet, eine buschige Krone macht, und mit Stacheln besezt ist, — dreylappige etwas kleine Blätter, deren Stiele mit mit Haaren eingefaßt sind, — und kleine grünliche Blumen, auf welche, mit kleinen Häärchen besezte Beeren folgen, *Maw.*

2. Rothe oder braune Stachelbeere. Ribes reclinatum, *Linn.* Groſſularia ſpinoſa ſativa altera, foliis latioribus, *C, B.* *Ribes* (reclinatum) *ramis ſubaculeatis reclinatis, pedunculis bracteа triphylla*, d. i. *Ribes* deren Zweige zurückgebogen, und nur mit wenig Stacheln beſezt, und deren Blumenſtiele mit einem dreyfachen Deckblättlein verſehen ſind. **Engl.** Reclinated broad-leaved Gooſeberry-buſh.

(*) Sie hat einen niedrigen ſtrauchichen Stamm, mit niederhängenden, nur wenig ſtachlichten Zweigen, — dreylappige etwas breite Blätter, an deren Stielen ſich ein dreyfaches Deckblatt befindet, — und kleine grünliche Blumen, *Maw.*

3. Wilde oder kleine Stachelbeere. Ribes Uva criſpa, *Linn.* *Ribes* (Uva criſpa) *ramis aculeatis, baccis glabris, pedicellis bracteа monophylla*, d. i. *Ribes* mit ſtachlichten Zweigen, glatten Beeren, und Blumenſtielen, welche mit einem einfachen Deckblättlein verſehen ſind. Groſſularia ſimplici acino vel ſpinoſa ſylveſtris, *C. B.* **Engl.** Uva criſpa, or Smooth-fruited-Gooſeberry-buſh.

(*) Auch Wild prickly Gooſeberry. **Franz.** Le Groſeillier epineux ſauvage. Sie hat einen ſtrauchichen Stamm, mit Stacheln beſezte Zweige, dreylappige, an den Stielen ein einzelnes kleines Deckblatt habende Blätter, und glatte Beeren, *Maw.*

4. Stachlichte oder kleine amerikaniſche Stachelbeere. Ribes oxyacanthoides, *Linn.* *Ribes* (oxyacanthoides) *ramis undique aculeatis*, d. i. *Ribes* mit Zweigen, welche auf allen Seiten mit Stacheln beſezt ſind. **Engl.** Oxyacantha-leaved, or Haw-leaved Gooſeberry-buſh, d. i. mit Weißdornblättern.

(*) Sie hat einen ſtrauchichen Stamm, überall mit Stacheln beſezte Zweige, und etwas große dreylappige Weißdornblätter, *Maw.*

II. Die jezt beschriebenen Arten (Species) von Stachelbeeren, begreifen viel Sorten (Varietas) unter sich, welche entweder rund, oder oval, — entweder roth, oder grün, oder gelb, oder weiß, — entweder mit Häärchen besezt, oder glatt, — und unter folgenden Namen allgemein bekannt sind:

a) Rothe Stachelbeeren.

1. *Small Early Black-red Gooseberry*, d. i. kleine frühe schwarzrothe Stachelbeere.

2. *Hairy Red Gooseberry*, d. i. rothe haarige ꝛc.

3. *Smooth Red Gooseberry*, d. i. rothe glatte ꝛc.

4. *Damson, or Dark Red*, or Dark-red blueish Gooseberry, d. i. zwetschenfärbige, oder schwärzlich-rothblauliche ꝛc.

5. *Red Raspberry Gooseberry*, d. i. rothe himbeerenfärbige ꝛc.

6. *Great Mogul*, or Large Tawney Gooseberry, d. i. großer Mogul, oder gerberlohfärbige Stachelbeere.

b) Grüne Stachelbeeren.

7. *Early Green Hairy Gooseberry*, d. i. frühe grüne haarige Stachelbeere.

8. *Smooth Green Gooseberry*, d. i. grüne glatte ꝛc.

9. *Green Gascoigne Gooseberry*, d. i. grüne Gascognier ꝛc.

10. *Green Raspberry*, d. i. grüne Himbeeren-Stachelbeere.

c) Gelbe Stachelbeeren.

11. *Early Amber Gooseberry*, d. i. frühe bernsteinfärbige ꝛc.

12. *Great*

12. *Great Oval Yellow Gooseberry*, d. i. große gelbe ovale ꝛc.

13. *Great Round Amber*, or Great Amber Gooseberry, d. i. große runde bernsteinfärbige ꝛc.

14. *Hairy Amber Gooseberry*, haarige bernsteinfärbige ꝛc.

d) Weiße Stachelbeeren.

15. *Common White*, or Crystal Gooseberry, d. i. gemeine weiße, oder crystallhelle ꝛc.

16. *Great Crystal*, or Large White Crystal Gooseberry, d. i. große weiße crystallhelle ꝛc.

17. *White Veined Gooseberry*, d. i. weiße mit Adern gezeichnete ꝛc.

e) Noch andere Sorten Stachelbeeren von unterschiedenen Farben.

18. *Great Rumbullion Gooseberry*, d. i. große Rumbullion ꝛc.

19. *Large Ironmonger Gooseberry*, d. i. große Eisenkrämer ꝛc.

20. *Smooth Ironmonger Gooseberry*, d. i. glatte Eisenkrämer ꝛc.

21. *Great Hairy Globe Gooseberry*, d. i. große kugelrunde haarige Stachelbeere.

§. 2.

Der Stachelbeerstrauch wächset 6 bis 7 Fuß hoch; treibt niedrig Zweige, und macht eine sehr buschige Krone; ist nach der unterschiednen Beschaffenheit dieser oder jener Art entweder mehr, oder weniger mit Stacheln besezt; hat dreylappige Blätter, und an den Zweigen entlängs kleine grünliche Blumen, — auf welche die sogenannten

Stachelbeeren folgen, — welche schon unreif im May oder Jun. in der Küche gebraucht werden können, zum Essen aber erst im Jun. Jul. und Aug. reif werden.

Er trägt beydes am jungen und am alten Holze, — theils unmittelbar aus den Augen seiner jungen Schüsse, theils an kleinen an den zwey- oder drey- oder mehrjährigen Zweigen stehenden sogenannten Augen- oder Fruchtträgern.

Da die Stachelbeeren eine sehr nuzbare Sommerfrucht sind, und nicht nur schon dann, wenn sie noch nicht einmal reif sind, in der Küche auf mannigfaltige Weise genuzt werden können, sondern auch, wenn sie reif sind, sehr wohlschmeckend und gesund sind, so verdienen sie einem jedem guten Garten in Menge gepflanzt zu werden. In den Küchengärten hat man sie gewöhnlich hochstämmig, und pflanzt sie entweder einzeln auf Rabatten, oder man bepflanzt ein ganzes Stück Land mit ihnen, auf jede 6 bis 8 oder 10 Fuß einen Stock; erziehet sie gewöhnlich mit einem einfachen Schaft von 1 Fuß hoch und darüber; lässet sie oben eine regelmäßige Krone machen, — welcher man, um sie in ihrer Ordnung zu erhalten, alle unregelmäßig, oder zu gedrängt hervorspriessende junge Schüsse nimmt, — die regelmäßigen Kronzweige aber 6 bis 8 Zoll von einander stehen lässet, — und die Krone entweder kugelförmig, oder auch, vermittelst Hinwegnehmung der in ihrem Mittelpunct stehenden jungen Schüsse, kesselförmig ziehet, — die Kronzweige selbst aber, wenigstens so lange, als sie die ihnen bestimmte Länge noch nicht haben, meistens ohnverkürzt lässet, oder sie doch nur mäßig verstuzet. Einige Stöcke kan man auch fächerförmig ziehen, und sie theils an Spaliere, theils, um früher reife Stachelbeeren zu zu haben, gegen Mauern pflanzen.

§. 3.

Erziehung junger Stachelbeerensträucher.

Junge schon in zwey Jahren tragbare Stachelbeerenstöcke können sehr leicht in Menge aus Wurzelausläufern, aus abgeschnittenen Zweigen, wie auch aus Absenkern gezogen werden.

Aus Wurzelausläufern. Sie treiben deren jährlich sehr viele, welche man im Winter oder Frühjahr ausgraben, — die stärksten auswählen, — und solche, nachdem man zuvor ihre gekrümmte und schwache Spitze ein wenig verstuzt hat, entweder erst reihenweise in die Pflanzschule, oder die stärksten von ihnen auch sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle in den Garten pflanzen kan. Nachher muß ihr Schaft von Nebenschossen rein gehalten; ihrer Krone müssen die unregelmäßigen neuen Schüsse genommen, — und sie so gezogen werden, daß ein jeder Hauptzweig 6 bis 8 Zoll von dem andern entfernt sey; und weiter nichts an ihnen verkürzt werden, als einzelne zu lang ausschweifende Zweige. Sie fangen dann schon im andern Jahr an zu tragen.

Aus abgeschnittenen Zweigen. Man wähle an den obern Zweigen starke und gerade Schüsse aus; schneide solche 1 Fuß lang, oder noch etwas länger ab; und pflanze sie reihenweise auf eine schattige Rabatte. Sie schlagen sehr leicht Wurzeln; und müssen nachher eben so behandelt werden, wie in Ansehung der Wurzelausläufer gezeiget ist.

Aus Absenkern. Man beuge niedrige Seitenzweige, wann und wie man will, in die Erde. Sie schlagen leicht Wurzel; und können im folgenden Herbst abgenommen, und gepflanzt, — und müssen in der Folge nach der zuvor gegebenen Vorschrift behandelt werden.

§. 4.

Verpflanzung junger Stachelbeerstöcke in den Garten.

Wenn die jungen Stöcke in der Pflanzschule 2 bis 3 Fuß hoch geworden sind, und eine ziemlich buschige Krone gemacht haben, so können sie in den Monathen Oct. bis Merz zu jeder Zeit in den Garten gepflanzt werden.

Die Hauptpflanzung muß in die großen Küchengartenquartiere gemacht; und ein Theil auf die um dieselben gezogenen Rabatten, ein Stock immer 8 bis 10 Fuß von dem andern, — ein Theil aber creuzweise gegen diese in den innern Raum der Quartiere, wenn solche sehr groß sind, um sie in kleinere Abtheilungen zu zerschneiden, (*) — und endlich ein Theil auf ein ganzes Stück Land, in 10 Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst 6 bis 8 Fuß weit, gepflanzt werden.

Einige wenige fächerförmig gezogene Stöcke aber mag man, um ihre Beeren etwas früher zur Reife zu bringen, in eine warme Lage gegen Mauern pflanzen.

§. 5.

Wartung und Behandlung der in den Garten gepflanzten Stachelbeerstöcke.

Die in den Garten gepflanzten Stachelbeerenstöcke haben mit den Johannisbeeren beynahe einerley Wartung.

Ihr Schaft muß nemlich allezeit rein gehalten, und nicht nur alle an demselben hervortreibende Nebenschossen abgepuzt, sondern auch alle Wurzelausläufer ausgerissen werden. Ihre Krone muß, damit ihre Beeren fein groß werden mögen, offen und regelmäßig gehalten, und deren Hauptzweige allezeit 6 bis 7 Zoll weit von einander erhalten,

(*) S. Johannisbeeren §. 4.

ten, und wenig oder gar nicht verstuzt werden, — außer einzelne lang umherschweifende, oder tief herunterhängende Zweige. Ihre tragbaren Zweige, müssen so lange als sie gut zu tragen fortfahren, beybehalten werden, — weil sie, wenn sie einige Jahr alt sind, Augen- oder Fruchtträger bekommen, an welchen sie tragen. So wie aber etwa nach und nach einzeln Zweige zu alt werden, und nicht mehr recht gut, sondern nur kleine Beeren tragen, müssen, nach der weiter unten zu gebenden Vorschrift, zu deren Ersetzung, von dem Boden der Krone auf, neue junge starke Schüsse zugezogen werden.

Sie treiben in jedem Sommer gewöhnlich unzählig viel junge Schüsse. Wenn solche dann zu gedrängt stehen, müssen, (um die Krone offen zu halten, damit Luft und Sonne einen freyen Zugang habe, und die Beeren größer und besser werden,) die unregelmäßigsten und am dichtesten neben einander stehenden, im Jun. oder Jul. glatt am Holze weggenommen, — doch aber eine genugsame Anzahl regelmäßiger junger Schüsse bis zum künftigen Winterbeschneiden in Reserve beybehalten werden.

Im Winter müssen von den, in Sommer zuvor in Reserve beybehaltenen regelmäßigen neuen Seitenschüssen alle diejenigen, welche nun überflüßig befunden werden, — desgleichen alle zu gedrängt stehende, oder unregelmäßige ältere, wie auch alte nicht mehr recht gut tragende Zweige, glatt am Holze weggenommen; zu deren Ersetzung andere von dem Boden der Krone herauflaufende junge Schüsse beybehalten; die Hauptzweige wenigstens 6 bis 8 Zoll weit von einander erhalten, und ihnen ihre Spitze zum Leitreise gelassen, — oder diejenigen von ihnen, welche zu weit in die Länge gewachsen sind, und also umherschweifen, über einem zum Leitreise schiklichen niedrigern jungen Schusse abgenommen; die an den Zweigen entlängs stehenden kleinen Augenträger sorgfältig beybehalten; die nun aufs neue beybehaltenen

jungen Schüsse nur ganz mäßig, und besonders nur diejenigen von ihnen, welche schon so lang geworden sind, daß sie umherschweifen, oder sehr krum hängen, nur eben so weit verstuzt werden, daß sie ein wenig regelmäßig werden. Bey einer solchen Behandlung pflegen die Stachelbeeren zwar nur mäßig zu schossen, dagegen aber verhältnißmäßig größere und feinere Beeren zu tragen. Denn wenn sie, wie man zu reden pflegt, durch die Bank verstuzt werden, so treiben sie im folgenden Sommer aus allen ihren untern Augen; und thun also so unzählig viel unnöthige und unütze Schüsse, daß ihre Krone ein wahres dichtes Gebüsche wird, — die Beeren dann nur klein bleiben, — und man nachher im Winter mit dem Beschneiden viel unnöthige Mühe hat.

Das Beschneiden muß nie mit der Gartenscheere geschehen, wie oft aus Unwissenheit geschiehet, sondern allezeit mit dem Messer. Auch muß die Krone allezeit dünn gehalten werden, — weil dann die Beeren fein groß und hübsch, auch besser reif, und wohlschmeckender werden.

XXV.

Wallnußbaum.

(*) **Nußbaum, welscher Nußbaum.** Iuglans regia; *Linn.* Nux juglans, *C. B.* **Engl.** The Common Walnut Tree. **Franz.** Noyer Royal, ou Noyer ordinaire. **Ital.** Noci. **Holl.** Okker of groote Noteboom. **Schwed.** Hvalnötter. **Dän.** Walnöd.

§. 1.

Der Wallnußbaum ist unter den Nuß-tragenden Bäumen einer der größten; und trägt Nüsse, welche, so lange sie noch jung, und grün sind, sammt ihrer Schaale vortreflich zum Einmachen sind, — wenn sie aber reif sind, einen roh eßbaren Kern haben. Um dieser seiner Nüsse willen verdienet er in Baumgärten, in Parks, oder anderes Außenland, gepflanzt zu werden. Er gehöret nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenclasse, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrenneten Geschlechtern, oder auf jeder Pflanze besondere männl. und besondere weibl. Blumen, und in jenen mehr, als sieben Staubfäden haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Juglans* (regia) *foliolis ovalibus glabris subserratis subaequalibus*, d. i. *Juglans* dessen gefiederte Blätter aus ovalen glatten Lappen bestehen, die von ziemlich gleicher Größe, und am Rande bisweilen ein wenig sägenartig gezähnet sind; und mit kleinen, in sechs Blättlein zertheilten männl. Blumen, welche längliche schuppige Käzlein bilden, und mit weiblichen Blumen, welche ohne Stiele büschelweise beysammen sitzen, auf welche große, ovale, rundliche, grüne Früchte folgen, welche eine große, ovale, gefurchte Nuß in sich schließen, die einen vierlappigen eßbaren Kern enthält, und im Sept. und Oct. reif wird.

§. 2.

Es gibt von ihm folgende Sorten:

1. *Early Oval*, oder Early Walnut, d. i. frühe ovale Wallnuß.

2. *Common Oval Walnut*, d. i. gemeine ovale Wallnuß.

(*) Nux Juglans sive regia vulgaris, *C. B.* Gemeine Wallnuß. Holl. Keulsenooten.

3. *Round Walnut*, d. i. Runde Wallnuß.

4. *Large Walnut*, d. i. Große Wallnuß.

(*) Nux juglans, fructu maximo, *C. B.* Roß- oder Pferdenuß. Holl. Dubbelte Nooten. Franz. Noix de Jauge.

5. *Largest French Walnut*, d. i. sehr große französische Wallnuß.

6. *Large double Walnut*, oder Double Walnut, d. i. große doppelte Wallnuß.

(*) Nux juglans bifera, *C. B.* Doppelte Wallnuß, Wallnuß, welche zweymahl im Jahr Früchte trägt.

7. *Late-ripe*, oder Late Walnut, d. i. spätreife Wallnuß.

(*) Nux juglans, fructu serotino. *C. B.* Späte Wallnuß, Johanniswallnuß, deren Stamm erst gegen Johannis ausschlägt. Franz. Noyer de St. Jean.

8. *Tender-shelled*, oder Tender thin-shelled Walnut. Dünnschalige Wallnuß.

(*) Nux juglans fructu tenero et fragili putamine, *C. B.* Franz. Noix Mesange. Holl. Kraeibekjens.

9. *Hard-shelled*, oder Hard thick-shelled Walnut, d. i. harte dikschalige Wallnuß.

(*) Juglans putamine durissimo, *Tourn.* Steinnuß. Holl. Trosnooten.

§. 3.

§. 3.

Der Wallnußbaum erreichet eine Höhe von 40 bis 50 Fuß; breitet sich mit seinen Zweigen rings umher weit aus; hat große gefiederte Blätter; bringt seine Blumen und Früchte nahe an den Spitzen seiner vorigjährigen sowohl, als seiner diesjährigen, gegen das äußerste Ende seiner Hauptzweige befindlichen Schüsse, gewöhnlich Büschelweise zum Vorschein; blühet im Apr. und May; und sezt im Jun. und Jul. Früchte an, — welche nach und nach, bis in den Sept. da sie reif zu werden anfangen, an Größe zu nehmen, — da sich denn, wenn sie ihre völlige Reife erlangt haben, die äußere grüne Schaale theilet, und die einen eßbaren Kern enthaltende Nuß fallen lässet.

Die Früchte, welche der Wallnußbaum trägt, können, wie bereits erwähnet ist, auf eine zwiefache Art genuzt werden; 1) im Jul. und Aug. da sie noch grün, jung und zart sind, und erst die Hälfte, oder ein Drittheil ihrer Größe haben, können sie, so wie sie dann sind, mit Schaale, Gehäuse und Kern, weil ihr Gehäuse dann noch nicht hart ist, vortreflich zum Einmachen genuzt werden, — und geben ein sich das ganze Jahr hindurch haltendes feines Eingemachtes von sehr erhabenen Geschmack ab; 2) wenn sie am Ende des Sept. und im Oct. völlig reif sind, sind ihre Kerne, welche einen angenehmen, etwas bittern Geschmack haben, überaus schmakhaft zu essen, — und bleiben sechs bis acht Wochen, oder wenn sie in einem troknen Zimmer mit Stroh oder troknen Sand bedekt werden, 2 bis 3 Monath völlig frisch und gut. Daher denn der Wallnußbaum, als Fruchtbaum betrachtet, mit Recht verdienet, theils, wenn man eine große Menge Nüsse zum Verkauf verlanget, in Baumgärten, Parks, Alleen, um Kornfelder, oder in anderes Außenland, reihenweise, 40 bis 50 Fuß weit, und darüber, — theils entweder einzeln hie und dahin, oder mit Kastanienbäumen eines

um das andere, um Obstgärten ꝛc. gepflanzt zu werden, — wodurch denn zugleich die in dem Garten stehenden edlern Fruchtbäume gegen ungestüme Winde geschüzt werden. In allen Fällen aber muß er vollhochstämmig, mit einem 6 bis 7 Fuß hohen Schafte, gezogen werden, — und völlige Freyheit behalten, eine ausgebreitete Krone zu machen; und seine Zweige also, weil sie meistens gegen ihre Spitzen zu tragen, im geringsten nicht verkürzt werden. Zum eigenen Gebrauche hat man zwar an einigen wenigen Wallnußbäumen genug. Wer aber überflüßigen Raum hat, dem ist zu rathen, daß er eine gute Anzahl derselben in unterschiedene Lagen pflanze. Denn die Nüsse, welche sie tragen, können nicht nur allezeit auf dem Markte gut verkauft werden, sondern die Bäume selbst vermehren auch die Abwechselung, und zieren ungemein; nicht zu gedenken, daß auch ihr Holz, wenn es die gehörige Stärke erlangt hat, zu allerhand Tischlerarbeit brauchbar ist.

Der Wallnußbaum ist sehr dauerhaft, und kömmt sowohl in einem niedrigen, als in einem hohen Terrain, und fast in jedem Boden gut fort; ein leimichter Boden aber ist ihm am liebsten.

§. 4.

Erziehung junger Wallnußbäume.

Gewöhnlich ziehet man ihn aus seinen Nüssen, — wiewohl man, weil die aus Nüssen gezogenen Bäume leicht ausarten, bey dieser Art seiner Erziehung nie gewiß seyn kan, daß man die rechten Sorten ächt wieder bekommen werde.

Wenn man ihn inzwischen aus Nüssen ziehen will, sammlet man eine Anzahl der besten, größten, dünnschaligsten, wohlschmeckendsten, und völlig reifen Wallnüsse; verwahret solche bis in den Febr. im troknen Sande; und pflanzt sie dann in einen etwas leichten Boden, in

3 Zoll tiefe Furchen, 1 Fuß weit von einander. Sie pflegen in vier oder acht Wochen aufzugehen, — in demselben Sommer eine Höhe von ½ Fuß hoch, und darüber zu erlangen, — und schon in dem ersten oder andern Herbste oder Frühjahr nachher zum Verpflanzen tüchtig zu seyn. Dann müssen sie ausgegraben, und nachdem ihnen ihre Pfalwurzel zuvor verkürzt worden, in die Baumschule in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen verpflanzt, — und hier vollhochstämmig mit einem einfachen geraden Schaft von 6 Fuß hoch und darüber gezogen, und ihnen Freyheit gelassen werden, am Gipfel Zweige zu treiben, und eine dichte Krone zu bilden, — bis sie zulezt auf die ihnen bestimmte Stelle versezt werden.

Sie tragen selten eher, als bis sie 7 bis 8 Jahr alt sind; tragen doch aber nicht eher recht voll, bis sie erst recht groß sind.

§. 5.

Verpflanzung junger Wallnußbäume auf die ihnen bestimmte Stelle.

Wenn die jungen Wallnußbäume 6 oder 10 bis 12 Fuß hoch sind, können sie förmlich verpflanzt werden, — am besten aber schlagen sie an, wenn sie erst 6 bis 8 Fuß hoch sind. Das Verpflanzen muß entweder dann geschehen, wenn sie ihr Laub so eben abgeworfen haben, oder in der Zwischenzeit nachher bis in den Merz. Man gräbt sie dann mit voller Wurzel aus; schneidet die zerbrochenen Stücke der Wurzeln ab; lässet ihre Kronzweige ohnverkürzt; pflanzt sie auf die ihnen bestimmte Stelle 30 bis 40 Fuß weit von einander; und befestiget sie, damit sie der Wind nicht wieder losrüttele, an beygesezte Pfäle.

§. 6.

§. 6.

Wartung der förmlich verpflanzten Wallnußbäume.

Wenn sie auf die ihnen bestimmte Stelle einmal verpflanzt sind, bedürfen sie nachher fast gar keiner fernern Wartung. Man lasse ihre Krone rings umher, so wie es ihre Natur mit sich bringet, Zweige treiben; und nehme ihnen nur einzelne gar zu unregelmäßige, oder niedrig herabhangende, oder zu lang abwärts wachsende Zweige.

§. 7.

Von Nutzung der Früchte des Wallnußbaums.

Wenn man Wallnüsse einmachen will, muß solches im Jul. und Aug. geschehen, ehe ihr Gehäuse zu hart wird; und dazu solche genommen werden, welche möglichst rein von Flecken sind; und behutsam mit der Hand, ohne sie an einander zu quetschen, an einem troknen Tage gepflükt werden.

Was aber die reifen Wallnüsse betrift, so werden einige am Ende des Sept. andere aber erst im Oct. reif. Von kleinen Bäumen kan man sie dann so, wie man sie zum Gebrauch nöthig hat, leicht mit der Hand abnehmen. Wenn aber die Bäume schon sehr hoch sind, und eine weit ausgebreitete Krone haben, so pflegt man sie mit langen Stangen abzuschlagen. Weil aber dann die äußere Schaale um die Nüsse noch sehr fest zu sitzen pflegt, so muß man sie auf einige Tage auf einen Haufen legen, damit sie sich brennen und schwitzen. Die Schaale pflegt sich dann von selbst los zugeben. Und dann müssen die Nüsse von allen Unrath gereiniget, und zum Gebrauche an einen troknen Ort, oder in Kästen und Zuber in Sand gelegt werden.

XXVI.

Weinstock.

(*) Vitis vinifera, *Linn.* et *C. B.* Engl. The Vine, or Grape Vine, or Grape Tree. Franz. La Vigne. Ital. Vite. Holl. Wynstock. Schwed. Winranka. Dän. Winstok, Wintrå.

§. 1.

Der Weinstock verdienet vor den meisten andern Fruchtbäumen den Vorzug. Die Früchte, welche er trägt, seine Beeren nemlich, welche in langen großen Trauben hängen, sind nicht nur wegen ihres delicaten und erhaben schmeckenden Saftes, aus welchem Wein gemacht wird, sondern auch deswegen allgemein beliebt, weil sie delikat zu essen sind, und einen überaus erhabenen Geschmack haben. Er gehöret, weil seine Blumen fünf Staubfäden, und nur einen Staubweg haben, nach dem Pflanzensystem des Ritters Linné in die erste Ordnung der fünften Pflanzenclasse, welche Pentandria Monogynia genennet wird; und wird botanisch so beschrieben: *Vitis* (vinifera) *foliis lobatis sinuatis nudis*, d. i. *Vitis* mit lappigen ausgehöhlten nackenden Blättern; mit Gäbelein, welche dem Fuße der Blattstiele gegen über zum Vorschein kommen, — und mit Büscheln von sehr kleinen grünlichen fünfblättrigen Blumen, auf welche große lange Trauben von entweder rundlichen oder ovalen Beeren folgen, die nach der Natur der mancherley Sorten von unterschiedener Farbe, und entweder schwarz, oder weiß, oder roth, oder noch anders gefärbt sind, und vom Jul. bis zum Oct. zur Reife kommen.

§. 2.

Die edelsten Sorten von Wein sind folgende, — von denen die 13 ersten Sorten, in England, in einem warmen

warmen und troknen Herbst, an recht sonnenreichen Mauern oder Gebäuden, und zuweilen auch an Spalieren, und in Weinbergen völlig reif werden; die übrigen aber, welche größtentheils feine, große, spätreife, und einige unter ihnen ganz außerordentlich große Trauben sind, in England, wenn nicht der Herbst sehr warm und trocken ist, ohne künstliche Wärme nicht zu ihrer völligen Reife kommen, — und die man also daselbst, um sie früh im Herbst zu ihrer völligen Reife zu bringen, gewöhnlich gegen Treibmauern, oder Treibhäuser, oder Treibkästen ꝛc. pflanzt.

1. *Black July Grape*, d. i. schwarze Julius Traube. Reif im Anfang, oder der Mitte des Aug.

(*) July Grape, *Mill.* Early Black Morillon, *West.* Morillon hâtif, ou Raisin precoce, ou Raisin de la Madeleine, von welcher man auch eine Spielart mit weißen Beeren hat, *du Ham.* Frühe Morillon. Hat kleine, runde, schwarze Beeren, flatterhafte Trauben, blos wegen ihrer frühen Reife schäzbar, reif früh im Aug. *Maw.* Mit zuckerhaften Saft, jedoch von geringem Geschmack, *Mill.* The July Grape, von dieser hat man zwo Sorten, eine mit weißen, die andere mit schwarzen Beeren; beyde sind zuckersüß, und werden, mit Inbegrif der Early Sugar Gtape, ohne Unterschied July Grapes, d. i. Juliustrauben genannt, weil sie in einigen Jahrgängen alle drey im Anfang des Aug. reif werden. Die *Early Sugar Grape*, d. i. frühe Zuckertraube hat mittelmäßig große Beeren, von dunkler Farbe, von zuckerhaft süßen Saft, und zäher Haut, welche in kleinen Trauben gedrängt stehen, *Hanb.*

2. *Black Sweet-Water Grape*, d. i. schwarze Süßwassertraube. Reif in der Mitte, oder am Ende des August.

(*) Hat rundliche, schwarze Beeren, in kleinen Trauben dicht an einander gepresset, reif im Aug. von erhabenen Geschmack, dünnhäutig, und wird von Vögeln, Fliegen und Insekten stark angegangen, gegen welche sie

also bey Zeiten geschüzt werden muß, *Maw.* kleinere Beeren, als die folgende Sorte, kurze Trauben, von reichen zuckerhaften Saft, und wird wegen ihrer frühen Reife unter die guten Trauben gerechnet, *Hanb.* Rundliche Beeren, reifet gleich nach der Juliustraube, *Mill.*

3. *White Sweet-Water Grape*, d. i. weiße Süßwassertraube. Reif in der Mitte, oder am Ende des August.

(*) Eine außerordentlich wohlschmeckende weiße Traube, wenn die Beeren voll ausgewachsen sind. Weil diese aber eine die andere oft überwachsen, so wird die Traube dann zwiewächsig, (d. i. sie hat zugleich große und kleine Beeren,) reif am Ende des Aug. *Maw.* Große Beeren, voll von süßen, jedoch nicht weinartigen Saft, von denen die an der Traube oft befindlichen kleinen Beeren am süßesten zu seyn pflegen, wird vornemlich um ihrer frühen Reife willen geschäzt, *Hanb.* Runde Beeren, *Mill.*

4. *Black Cluster Grape*, d. i. schwarze Büscheltraube, reif im Sept.

(*) Oder Munier Grape, *Mill.* Morillon taconné oder Meunier, Müllerrebe, des Müllers Rebe, **Allgem. Haushalt. Wiss.** Morillon tacconi, Molenard, Fermenteau, auch Bourguignon, **Salzm.** Hat weißgraue Blätter, kurze Trauben, kleine schwarze, sehr dicht an einander gepressete Beeren, reif am Ende des Sept. *Maw.* Ovale Beeren; kommen, weil sie zu gedrängt stehen, nicht zu gleicher Zeit zur Reife; wird durchgehends für eine der besten Trauben gehalten, und kömmt in einer guten Lage früh zur Reife; wird oft Burgundy Grape, d. i. Burgundische Traube, genannt, *Hanb.*

5. *Early White Muscadine*, d. i. frühe weiße Muscadine. Reif früh im Sept.

(*) Early Muscadine, *Hanb.* White Muscadine, *Mill.* Hat kleine, runde, weiße Beeren, von sehr süßen Saft, wird gleich nach No. 2 und 3 reif; die Beeren stehen in etwas langen, locker neben einander hängenden Trauben,

ben, ziemlich dicht zusammen, (grow pretty close in the bunches, and are loosely disposed in longish bunches,) *Hamb.* Der rothen Chasselas No. 8. etwas ähnlich, aber kleinere Beeren, welche in längern, jedoch nicht so dicken Trauben flatterhafter sitzen; süß von Saft, aber nicht so reich von Geschmack, als bey jener, *Mill.*

6. *White Muscadine Royal, or Chasselas blanc*, d. i. weiße königliche Muscadine, oder weiße Chasselas. Reif im Sept. und Oct.

(*) Muscadine, *Maw.* Chasselas blanc, or Royal Muscadine, *Mill.* Royal Muscadine, *Hamb.* Golden Chasselas, *West.* Chasselas doré, ou Bar-sur-Aube blanc, *du Ham.* Weißer oder gelber Gutedel, Allg. Haush. Wiss. Der schöne Edel vom Rhein, Salzm. Eine der feinsten weißen Trauben, kömmt in England an gewöhnlichen Mauern zur Reife, große Trauben, runde Beeren, von sehr erhabenen Geschmack, reif im Sept. *Maw.* Bernsteinfärbige Beeren, (bey völliger Reife nemlich) von mäßiger Größe, voll von reichen, weinartigen Saft; der Stengel der Traube theilet sich oft in kleinere, mit Beeren besezte Stengel; in England vorzüglich beliebt, *Hamb.* Ueber der Traube zwo kleinere Trauben; kan, wenn sie gut in Acht genommen wird, sehr lange hängen bleiben, *Mill.* kan bis in den May aufbewahret werden, *du Ham.*

7. *White le Cour Grape, or Musk Chasselas*, d. i. weiße Le Cour Traube, oder müskirte Chasselas. Reif im Sept.

(*) Le Cour Grape, *Hamb.* Chasselas musque, or le Cour Grape, von einigen auch Frankindal genannt, *Mill.* Musky Chasselas, *West.* Chasselas musqué, *du Ham.* Bernsteinfärbige Beeren, von mittlerer Größe, etwas große Trauben, eine der besten Trauben, *Hamb.* kömmt an einer Mauer in einer guten Lage sehr gut zur Reife; die Beeren sind der weißen Chasselas No. 6. an Gestalt, Größe und Farbe sehr ähnlich, sind aber fleischig, und ein wenig müskirt, *Mill.* Führet den Namen Le Cour Grape, vermuthlich von Herrn Le Cour zu Leiden in Holland,

Holland, welcher wegen der von ihm zuerst gezogenen Ananas berühmt ist.

8. *Red Chaſſelas*, d. i. rothe Chaſſelas. Reif im Sept. und Oct.

(*) Chaſſelas rouge, *du Ham.* Hat runde, ziemlich große, ſchwarzrothe Beeren, ſüßen Saft, wird durchgängig für eine ſehr gute Traube gehalten; muß aber einen günſtigen Herbſt haben, wenn ſie an einer gewöhnlichen Mauer völlig reif werden ſoll; wird oft Red Muſcadine genannt, *Hamb.* Der weißen Chaſſelas No. 6. an Größe und Geſtalt ähnlich, wird aber ſpäter reif, und iſt jezt (im Jahr 1769.) in England noch ziemlich ſelten, *Mill.*

9. *Black Corinth, or Currant Grape*, d. i. ſchwarze Corinthen, oder Johannisbeerentraube. Reif im Aug. und Sept.

(*) Currant Grape, *Hamb.* Corinth Grape, *Mill.* Eine mittelmäßig große, rundliche Traube, von zuckerhafter Süßigkeit; ihre Beeren ſtehen büſchelweiſe in kurzen Trauben zuſammen, ſind ſchwarz, und zur Zeit der Reife mit einem blauen Staub bedekt; kommen in einer guten Lage mit den Juliustrauben No. 1. beynahe zugleich zur Reife, *Hamb.* Kleine, rundliche Beeren, gewöhnlich ohne Kerne, dunkelſchwarz, hält ſich nicht lange, *Mill.* Iſt eine Spielart von der Corinthe blanc des *du Ham.*

10. *Black Burgundy Grape*, d. i. ſchwarze Burgundiſche Traube. Reif im Sept. und Oct.

(†) Burgundy Grape, *Hamb.* Auch Champaign Grape, *West.* Auverna, or true Burgundy Grape, bisweilen Black Morillon, d. i. Auverna, oder die rechte Burgundiſche Traube, (im Gegenſatz der Black Cluſter Grape No. 4. welche auch oft Burgundy genannt wird,) oder ſchwarze Morillon, *Mill.* Le Morillon noir ordinaire, ſchwarze gemeine Morillon, Salzm. Hat blaſſere Beeren, als die Black Cluſter Grape No. 4. welche auch nicht ſo dicht an einander gepreſſet, oval ſind, und an der Traube überall reif werden; ſehr gut, ſowohl zu eſſen, als auch Wein aus ihr zu machen, und verdienet ſowohl gegen

Mauern, als in einen Weingarten gepflanzt zu werden, *Hamb.* Zum Essen unbedeutend, aber gut zu Wein, *Mill.*

11. *Red Hamburgh Grape*, d. i. rothe Hamburger Traube. Reif im Oct.

(*) Rothe Warner Traube, Salzm. Hat mäßig große Beeren, oval, röthlich, schwere Trauben, von reichen Saft, sehr beliebt, kömmt an gewöhnlichen Mauern zur Reife, *Hamb.*

12. *Black Hamburgh Grape*, d. i. schwarze Hamburger Traube. Reif im Oct.

(*) Schwarze Warner, oder Hamburger Traube, Salzm. Kleinere Beeren, als die vorhergehende Sorte, beynahe oval, fein schwarz, sehr saftreich, müskirt, reifen an gewöhnlichen Mauern, sehr beliebt, *Hamb.*

Beyde Sorten haben sehr große Trauben, große und fast etwas ovale Beeren, welche in England in einem günstigen Herbst auch außer dem Glashause ziemlich gut, jedoch nicht vor dem Ende des Oct. zur Reife kommen, *Maw.* Von zuckerhaften, weinartigen Saft; werden nach dem Namen desjenigen, der sie zuerst nach England gebracht hat, auch Warner Grape genannt, *Mill.*

13. *Black Frontinac Grape*, d. i. schwarzer Frontignac. Reif am Ende des Sept. und im Oct.

(*) Muscat noir, *du Ham.* Schwarzer Muscateller, Salzm. Hat etwas kurze Trauben, mit ziemlich dicht an einander gepressteten Beeren, welche nach erlangter Reife rund und dunkelschwarz, und mit einem mehligen Staub bedekt sind, einen sehr erhabenen müskirten Geschmack haben, und in England nach einem recht heissen Sommer im Oct. von selbst reif werden, *Maw.* Mäßig große, runde Beeren, welche etwas locker sitzen, weinartig, reifet in einer guten Lage früh im Oct. und wird daher dem blauen und rothen Frontignac vorgezogen, *Hamb.* Wachsen zwar locker, werden jedoch nicht zu gleicher Zeit reif, reif am Ende des Sept. oder im Anfang des Oct. *Mill.*

14. *Red*

14. *Red Frontinac*, d. i. rother Frontignac. Reif im Sept. und Oct.

(*) Red or Grizly Frontiniac, d. i. grauer (ein wenig grau) Frontignac, *Maw.* Red Muſcat, *West.* Rother Muſcateller, Salzm. Muſcat rouge, *du Ham.* Hat Trauben von mittlerer Größe, runde Beeren, von rother Farbe und geſtreift; iſt bey recht völliger Reife von ſehr erhabenen und vortreflichen Geſchmack; reifet aber in England nur ſelten ohne künſtliche Wärme, *Maw.* Sehr große, ziegelrothe Beeren, voll von weinartigen Saft, lange Trauben, *Hamb.* Längere Trauben als der ſchwarze Frontignac, bey völliger Reife ziegelrothe Beeren, welche aber vorher eine graue Farbe haben, und einige wenige dunkle Streifen haben, — daher man denn aus dieſer Sorte zwo beſondre Sorten gemacht hat, von denen die leztere Grisley Frontinac genant wird; ſie ſind aber in der That nur eine Sorte, *Mill.*

15. *Grisly Frontinac*, d. i. grauer (ein wenig grauer) Frontignac. Reif im Sept. und Oct.

(*) Grizzled Frontinac, *Hamb.* Muſcat gris, der graue Muſcateller, Salzm. Eine der am ſpäteſten reif werdenden Frontignac-Sorten, am erhabenſten parfümirt; einige der Beeren ſind ziemlich groß, rund, gelb mit ſchwarzroth und braun gemiſchet, *Hamb.* Iſt mit der vorhergehenden eine und eben dieſelbe Sorte, nach *Mill.* und *Maw.*

16. *White Frontinac*, d. i. weißer Frontignac. Reif im Sept. und Oct.

(*) White Muſcat, *West.* Muſcat blanc, *du Ham.* Weißer Muſcateller. Auch Frontignac, Salzm. Eine große Traube von erhabenen Geſchmack, und bey völliger Reife von beſonders reichen Saft, mit runden und feſt an einander gepreſſeten Beeren, welche, beſonders weil ſie ſehr dünnhäutig ſind, noch vor der Reife leicht faul werden; weswegen man ſie um die Zeit, da ſie etwa von der Größe einer Erbſe ſind, an der Traube verdünnen muß, damit Sonne und Luft freyer zwiſchen ſie dringen können, weil dann die an der Traube gelaſſenen

Beeren größer, hübscher und erhabener von Geschmack werden; kömmt ohne Beyhülfe einer künstlichen Mauer nicht zur Reife, *Maw.* Die Beeren müssen, sobald die Blumen abgefallen sind, verdünnet werden, weil sie sonst nicht zur Reife kommen, und die kleinsten mit einer scharfspitzigen Scheere ausgeschnitten werden, weil dann die übrigen in besonders guten Lagen in einigen Jahrgängen reif zu werden pflegen. Eigentlich aber muß diese Sorte an eine Treibmauer gepflanzt werden, *Hanb.* Längere Trauben, als alle andere Frontignac-Sorten; gibt, wenn sie recht reif ist, keiner andern Traube etwas nach, *Mill.*

17. *White Muscat of Alexandria*, d. i. weiße Muscateller von Alexandria. Reif am Ende des Sept. und im Oct.

(*) Muscat of Alexandria with white berries, *Maw.* Alexandrian Frontinac, auch von einigen Muscat of Jerusalem genannt, *Mill.* Alexandrian Muscat, *West.* Muscat d' Alexandrie, ou Passe-longue musquée, *du Ham.* Auch Raisin d' Alogo, Muscateller aus Alexandria, Jerusalem ꝛc. Salzm. Eine überaus vortrefliche Traube; wird aber so spät reif, daß sie außer einer Treibmauer kaum einigermaßen gut wird; mit weissen, ovalen Beeren, welche in langen Trauben locker sitzen, *Hanb.*

18. *Red Alexandrian Muscat*, d. i. rothe Alexandrinische Muscateller. Reif am Ende des Sept. und im October.

(*) Muscat of Alexandria with red Berries, *Maw.* Rothe Muscateller von Alexandria, auch rothe Jerusalem-Muscateller genannt, Salzm. Von gleicher Güte mit der vorhergehenden Sorte, und erfordert gleichfals eine Treibmauer, wenn sie mit Gewißheit reif werden soll; die Beeren sind voll von weinartigen und außerordentlich erhaben schmeckenden Saft, sind roth, oval, und sitzen in langen lockern Trauben, an denen sich keine kleine Nebentrauben befinden, *Hanb.*

Beyde Sorten haben lange Trauben, und große ovale Beeren, sind feine Sorten, werden aber ohne Treibhaus nicht völlig reif, *Maw.*

19. *St. Peter's Grape*, d. i. Sanct Peters Traube, mit großen schwarzen Beeren, und großen Trauben. Reif im Oct.

(*) Große schwarze spanische, oder Sanct Peters Traube, Salzm. Mit ovalen Beeren, zur Zeit der Reife dunkelschwarz, nicht von reichen Saft, nehmen sich aber auf der Tafel gut aus. Die Blätter an dieser Sorte sind mehr, als gewöhnlich eingeschnitten, und sind den Blättern der Parsley-leaved Grape, d. i. der Weintraube mit dem Petersilienblatt sehr ähnlich, *Mill.* Mit weißen Staub bedekt, wird außer einer Treibmauer in England selten reif; damit die Trauben möglichst groß werden, muß man an jeder Ranke nur eine lassen. Die Einschnitte an ihren Blättern sind nur ein wenig breiter, als an der petersilienblättrigen Weintraube, auch hat sie etwas weniger Einschnitte, *Hanb.*

20. *Tokay Grape*, d. i. Tokayer Traube. Weiß und erhaben vom Geschmack, reif im Oct.

(*) Eine sehr große Traube, sehr schwer an Gewicht, hochgelb (flame colour, d. i. Jaune vive) sehr saftig, und schmecket, wie Tokayer Wein; muß aber, wenn sie mit Gewißheit reif werden soll, gegen eine Treibmauer gepflanzt werden, *Hanb.*

21. *White Syrian Grape*, d. i. weiße Syrische Traube. Reif im Oct.

(*) Aleppo, or Syrian Grape, *Maw.* Hat unter allen bis jezt bekannten Sorten die größten Trauben, welche zum Theil wenigstens zwölf Pfund schwer sind; mit großen, weißen Beeren, welche an der Traube nur locker sitzen, von guten Geschmack; kan, nachdem sie reif ist, wegen der Zähigkeit ihrer Haut eine geraume Zeit aufbewahrt, muß aber stets im Glashause gehalten werden, *Maw.*

22. *Red Raisin Grape*, d. i. rothe Rosinentraube, reif am Ende des Oct. Spanischer rother Rosinenwein. Salzm. und

23. *White Raisin Grape*, d. i. weiße ꝛc. Reif am Ende des Oct.

(*) Raisin Grape, haben beyde sehr große Trauben, an denen die Beeren flatterhaft stehen, die Beeren sind oval, werden aber in England ohne künstliche Wärme nie reif, *Maw.* Sehr große, fleischige Beeren, lange Trauben, von sehr süßen Saft, und lieblichen Geschmack, *Hanb.* Hanbury nennet die zwo Sorten White and Black, d. i. weiß und schwarz. Die schwarze Sorte wird aber die rothe No. 22. seyn.

24. *Claret Grape*, d. i. Claret Traube. Reif im October.

(*) Von Farbe, wie Claretwein, (röthlich, Vin claret, rouge) aber von eben nicht beliebten Saft, schikt sich besser zu Wein, als zu essen; indessen gehören doch ein oder zween Stöcke derselben in eine Sammlung von Wein, welche vollständig heissen soll. Die Blätter dieser Sorte werden im Herbst dunkelroth, *Hanb.*

(**) Beschreibung aller übrigen von 1768 bis 1779 in England vorhandenen Sorten von Weintrauben.

Ein Zusatz des Uebersetzers.

25) *Violet Muscadine Grape*, d. i. violette Muscatellertraube, *Hanb.* Violet Muscat, *West.* Muscat Violet, *du Ham.* Grosse Beeren, schwarz-glänzend-violet, lange Trauben, von überaus erhabnen müskirten Geschmack, reifet in guten Jahrgängen sehr gut, und wird dann für eine der besten Trauben gehalten, *Hanb.*

26) *Black Muscadine Grape*, d. i. schwarze Muscatellertraube. Mittelmäßig große Beeren, fein schwarz, wachsen an einander gepresset, sind süß und müskirt von Geschmack, und kommen in guten Jahrgängen an Mauern zur Reife, *Hanb.* Wenn nicht Miller ausdrücklich sagte, die Black Frontinac Gtape, No. 13. sey die Muscat noir des *du Ham.* so würde ich glauben, diese sey es.

27) *Red Muſcadine Grape*, d. i. rothe Muſcatellertraube. Kleine Beeren, ſchön corallenfärbig, von feſter Subſtanz und von ſo lieblich ſüßen Geſchmack, daß viele ſie für die beſte Traube in der ganzen Welt halten. Nur wird ſie, wofern ihr die Witterung nicht höchſt günſtig iſt, nicht gut reif. Wenn man ſie alſo in vollkommner Güte verlanget, muß ſie an eine Treibmauer gepflanzt werden, *Hanb.* Scheinet dem Namen nach die Muſcat rouge des *du Ham.* zu ſeyn, welche aber die Red Frontinac No. 14. ſeyn wird.

28) *Malmſey Muſcadine*, d. i. Malmſey Muſcateller-Traube. Wird von einigen für die beſte Traube in der ganzen Welt gehalten. Ihr Saft iſt ſehr reich von Geſchmack, und erhaben parfümirt. Sie iſt inzwiſchen zuverläßig eine der beſten Muſcatellertrauben, *Hanb.*

29) *Black Chaſſelas*, d. i. ſchwarze Chaſſelas Traube, *Hanb.* Chaſſelas noir, ſchwarze Muſcadine, Salzm. Hat kleinere Beeren, als die rothe Chaſſelas No. 8. welche auch nicht ſo gedrängt zuſammen ſitzen, ſchwarz, von ſehr reichen Saft, wird für eine vortrefliche Traube gehalten, nicht nur für den Nachtiſch, ſondern auch zu Wein. Sie wird oft Black Muſcadine Grape genannt, *Hanb.*

30) *Lombardy Grape*, d. i. Traube aus der Lombardey. Sehr große Beeren, blasroth, von reichen Saft; die Trauben beſtehen aus mehrern Trauben, und ſind ſo ſchwer, daß man, um ſie in Vollkommenheit zu haben, an jedem Zweige nur eine Traube laſſen muß. Es iſt gar nichts ungewöhnliches, daß eine ſolche Traube mit 7 Pfund Sterling bezahlet wird; ohne künſtliche Wärme kömmt ſie jedoch ſchwerlich zur Reife, *Hanb.*

31) *Damaſk Grape*, d. i. Traube von Damaſco. Von dieſer gibt es drey Sorten, eine mit ſchwarzen, eine mit rothen, (La Damaſcene rouge, Salzm.) und eine mit weißen Beeren. Die Beeren ſind oval, und ſehr groß, wachſen in langen ſchweren Trauben, und werden ſpät im Herbſt reif. Wenn ſie zu ihrer rechten Vollkommenheit kommen, ſo rechnet man ſie mit unter die beſten Trauben. Wenn aber kein günſtiger Jahrgang einfällt, ſo kommen ſie an gewöhnlichen Mauern ſelten zur Reife, *Hanb.*

32) *Grey Malmsey Grape*, d. i. graue Malmsey Traube. Kleine graue Beeren, in großen Trauben, überaus süß und erhaben von Geschmack, kommen an einer guten Mauer früh zur Reife, und werden mit unter die besten Trauben gezählet, *Hanb.*

33) *Red Malmsey Grape*, d. i. rothe Malmsey Traube. Größere Beeren, als die vorhergehende Sorte, roth, von sehr reichen und delicaten Saft, ziemlich große Trauben, an einer guten Mauer im Sept. reif, *Hanb.*

34) *White Malmsey Grape*, d. i. Weiße Malmsey Traube. Beeren etwa von der Größe der vorhergehenden Sorte, sehr große Trauben, von reichen Saft, und feinen Geschmack, wenn sie völlig reif sind; weil sie aber spät zur Reife kommen, so pflegen sie nur in günstigen Jahrgängen gut zu werden, *Hanb.*

35) *Blue Frontinac*, d. i. blauer Frontignac. Hat beynahe eben die Eigenschaften, als der weiße Frontignac No. 16. außer daß die Beeren bey völliger Reife fein blau, und mit weißen Staube bedekt sind, *Hanb.*

36) *Partridge Eye Grape*, d. i. Rebhühner-Augen-Traube, (oder vielmehr eine Kette von Rebhühnern.) Merkwürdig wegen ihrer großen Trauben, welche oft sechs Pfund schwer sind. Große Beeren, rund, weiß, aber nicht von außerordentlichen Geschmack. An jedem tragbaren Zweige muß nur eine Traube gelassen werden, und diese muß ohnedem, so bald die Blumen abgefallen sind, verdünnet werden, weil sonst ein so großer Haufe von Trauben nie zur Reife kommen kan, *Hanb.*

37) *Brick Grape*, d. i. Ziegelstein-Traube. Etwas lange Beeren, dunkelroth, dünnhäutig, von sehr süßen Saft, *Hanb.*

38) *Black Spanish, or Alicant Grape*, d. i. schwarze spanische Traube, oder Alicant-Wein. Große Beeren, oben platt, in den Trauben sehr dünn sitzend, bey völliger Reife schwarzbraun, lange schwere Trauben, in guten Jahrgängen sehr wohlschmeckend, trägt sehr voll, die Blätter werden im Herbst roth.

39) *Pars-*

39) *Parsley - leaved Grape*, d. i. Wein mit dem Peterſilienblatt, *West.* und

40) *Particoloured or ſtriped Grape*, d. i. geſtreifter Wein, *West.* desgl.

41) *White Cryſtal Grape*, d. i. weiße Cryſtal-Traube, *Maw. Kal.* werden in keinem engl. Gartenbuch beſchrieben.

§. 3.

Der Weinſtock iſt eine ſich hin und her biegende und kletternde Pflanze, und kan ſich ſelbſt nicht aufrecht halten; weswegen man ihm durch Stangen ꝛc. zu Hülfe kommen muß.

Er macht lange, biegſame, holzige Stämme, welche, wenn man ſie unterſtützet, viel Fuß hoch werden; treibt eine Menge junge Ranken, welche in einem Sommer 9 bis 12 Fuß und darüber, lang werden; und verſchiedene lange Gelenke haben, aus deren Knoten große eckige Blätter, und Gäbelein hervorwachſen, welche ſich rings um alles, was ſie antreffen, anklammern; und bringet ſeine Blumen und Früchte an den erſt in demſelben Jahr hervorgetriebenen jungen Ranken, (welche Fruchtreben genannt werden) und zwar aus deren Augen, traubenweiſe hervor, — jedoch nur an ſolchen jungen Ranken, welche unmittelbar aus den im vorigen Jahr gebildeten Reben oder Ruthen hervorgetrieben ſind. Das alte Holz treibt ſelten würkliche Fruchtreben, und nur die im vorigen Jahr gebildeten Reben treiben ſolche; daher man denn von den, an den vorigjährigen Reben hervortreibenden Fruchtreben, (nicht nur im Sommer, zu Fruchtreben für das gegenwärtige Jahr, ſondern auch bey dem Winterbeſchneiden, um im folgenden Jahr Fruchtreben zu gewinnen,) in jedem Jahr, überall an dem Stocke, eine hinreichende Anzahl beybehalten, — und ſolche den Sommer über meiſtens in ihrer natürlichen

chen Länge fortleiten, im Winter aber allemahl bis auf einige wenige Augen verkürzen muß.

Eine jede Fruchtrebe trägt nur ein einzigesmal; sie treibt dagegen aber in jedem folgenden Frühjahr und Sommer viel neue Ranken, und diese allein sind Fruchtreben, welche, und zwar in eben demselben Sommer, Trauben geben; und auf diese Weise fähret eine jede Fruchtrebe immer fort, im folgenden Jahr neue Fruchtreben zu treiben.

Wenn die Weintrauben in England zu ihrer völligen Reife kommen sollen, so müssen die Weinstöcke gegen warme südliche Mauern, — können aber auch an gut zur Sonne liegende Spaliere gepflanzt werden. Die Hauptpflanzung muß aber allemal gegen gute südliche Mauern, oder fest an einander schliessende Pallisaden, oder Gebäude, wo sie die volle Sonne haben, — oder, wenn an diesen nicht Raum genug ist, gegen östliche und westliche Mauern gemacht werden.

Man ziehet sie zu diesem Zweck gewöhnlich mit einem niedrigen Stamme von $\frac{1}{2}$ oder 1 Fuß hoch; lässet sie, damit die Mauer ganz von unten auf bekleidet werde, ganz niedrig Ranken treiben; leitet diese, je nachdem es der Umfang des vorhandenen Raumes, oder die Höhe der Mauer erlaubet, entweder wagerecht, oder aufrecht; ordnet die Hauptranken so, daß sie 1 Fuß weit und darüber, von einander entfernet sind; lässet zwischen diesen in jedem Jahr junge Seitenranken, welche von dem Fuß der Hauptranken bis zu ihrem äußern Ende eine über der andern stehen müssen, zu Fruchtreben stehen; nimmt im Winter das alte Holz, so wie es für die Mauer zu lang wird, über einer niedriger sitzenden jungen Ranke ab; und verkürzet zulezt die beybehaltenen jungen Ranken. Doch davon weiter unten ein mehreres.

Einige frühzeitige Weinstöcke kan man auch, entweder an Spaliere, oder auf Art eines Weinberges, an

bey-

beygesezte Stäbe pflanzen, welche dann in einem günstigen Sommer ziemlich gut reife Trauben zu geben pflegen.

Wenn die Witterung im Sommer und Herbst nicht günstig ist, so kommen die Weintrauben, zumahl die großen späten Sorten, selbst an den besten Mauern, nicht recht zur Reife; und wenn die Witterung gar zu schlecht ist, werden sie bisweilen ganz und gar nicht reif. Aus dieser Ursache pflegt man wohl einige der edelsten frühzeitigen sowohl, als späten Weine, gegen Treibmauern, oder in Treibkästen zu pflanzen, welche mit Rauchgängen erwärmet, und vorne mit Fenstern bedekt werden können; oder man pflanzt sie auch wohl an die Mauern vorne vor, oder hinten hinter ein gewöhnliches Treibhaus, — und leitet ihre Ranken durch kleine Oefnungen in dasselbe hinein, und an der innern Seite der Fenster oder der Mauer herauf, — auf welche Weise denn nicht nur die frühzeitigen Weine um zween bis drey Monathe früher, als in ganz freyer Luft, reife Trauben bekommen, sondern auch die späten Weine ganz vollkommen reif werden. Eine Methode, welche es wohl werth ist, daß man sich ihrer bediene, wenn man ein Treibhaus, oder auch nur ein gewöhnliches Ananasglashaus hat.

Inzwischen verlohnt es sich bey dem allen doch nicht weniger der Mühe, daß man auf Gewinn und Verlust auch einige Weinstöcke, und zwar sowohl frühzeitige, als mittlere, und späte Sorten, in den freyen Garten gegen Mauern ꝛc. pflanze. Denn wenn ihre Ranken hier allezeit fein dünn gehalten, und die neuen Ranken, damit der ganze Stock die volle Sonne haben könne, den Sommer über immer gehörig dicht an die Mauer befestigt werden, so pflegen sie in günstigen Jahrgängen nicht fehlzuschlagen.

Der Weinstock ist sehr dauerhaft, und kömmt in jedem guten Gartenerdreiche gut fort. Wenn er aber einen troknen, leichten, warmen Boden hat, so werden die Trauben nicht nur früher reif, sondern auch vollkommener

mener und wohlschmeckender. Wenn also eine mit Wein zu bepflanzende Rabatte einen von Natur schweren, thonichten und feuchten Boden hat, muß solcher zuvor durch einen Zusatz von leichten und troknen Erdarten verbessert werden, z. E. mit leichter sandiger, oder steiniger Erde, Meersand, ... (*) Kalchschutt, Steinkohlenasche, u. dgl. welche nicht nur in den Grund der Rabatte eingearbeitet, sondern auch mit ihrer natürlichen Erde vermischet werden müssen.

§. 4.

Erziehung junger Weinstöcke.

Der Weinstock wird vornemlich durch Absenker, und durch abgeschnittene Stücke von jungen einjährigen Ranken vermehret. Die jungen Stöcke werden in zwey oder drey Jahren tragbar, wiewohl die Absenker oft schon im folgenden Sommer tragen.

Durch Absenker. Man wähle im Herbst, Winter, oder Frühjahr einige starke niedrige junge Ranken, oder solche junge Zweige aus, welche mit jungen Ranken versehen sind; mache eine längliche (**) 5 bis 6 Zoll tiefe Oefnung in die Erde; beuge die Ranke, oder den mit jungen Ranken besezten jungen Zweig in dieselbe hinein; befestige sie in derselben mit Häklein; fülle die Oefnung wieder mit Erde zu; und verkürze die herausstehenden Enden zu drey bis vier Augen. Solche Absenker schlagen leicht Wurzel; treiben im folgenden Sommer Ranken; können schon im folgenden Herbst abgenommen; und dann

(*) *Road stuff.* Ein Wort, dessen Bedeutung ich nicht habe erfahren können. *Miller* drükt es in dem Artikel *Kitchen Garden* so aus: The dust taken from the great roads. In meinen Küchengartengewächsen aus dem Englischen, Lüb. 1780. habe ich es S. 19. Strassenschutt übersezt.

(**) Vermuthlich von der Mauer ab, vorwärts.

dann entweder sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle, oder bis so lange, da man von ihnen Gebrauch machen kan, in die Pflanzschule gepflanzt werden; müssen dann im folgenden Winter an den Ranken, welche sie im vorigen Sommer getrieben haben, bis auf drey, vier, oder fünf Augen verkürzt, und an die Mauer befestigt, — und die neuen Ranken, welche sie im folgenden Sommer aus den ihnen gelassenen Augen treiben, im Ganzen nicht verkürzt, sondern bis zum folgenden Winter ohnverkürzt fortgeleitet, — und dann eben so, wie im vorigen Winter, beschnitten und behandelt werden; wovon weiter unten ein mehreres.

Durch abgeschnittene Ranken. Dazu schicken sich keine andere, als solche, welche erst im vorigen Sommer getrieben sind, — und von diesen vornemlich nur ihr unterer und mittlerer Theil, als an welchen das Holz am stärksten und reifsten ist. Solche Ranken schneide man im Herbst, oder zeitig im Frühjahr in lauter Stücke von etwa drey Knoten; und pflanze diese, bis fast an die Spitze, so daß nur ein Auge über der Erde bleibe, und solches fast dicht auf der Erde stehe, entweder sogleich ein vor allemal auf die für einen Weinstock bestimmte Stelle, und behandle sie daselbst so, wie zuvor in Absicht auf die Absenker vorgeschrieben ist; oder man pflanze sie erst in die Pflanzschule, in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst 1 Fuß weit; halte sie vom Unkraut rein, und begieße sie im Sommer. Sie schlagen leicht Wurzel, und treiben dann Ranken, welche man ihnen bis an den Winter ohnverkürzt lassen, — dann aber dieselben zu zwey oder drey Augen verkürzen, — und sie fernerhin, nach der schon für die Absenker gegebenen, und weiter unten noch ausführlicher zu gebenden Vorschrift behandeln muß.

§. 5.

Verpflanzung junger Weinstöcke auf die ihnen bestimmte Stelle.

Man kan die Weinstöcke, wenn sie ein, oder zwey oder mehr Jahr alt sind, mit guten Erfolg verpflanzen. Die jüngern Stöcke sind dazu doch aber den ältern allezeit vorzuziehen. Die rechte Zeit dazu sind die Monathe November bis Merz, so oft in dieser Zwischenzeit die Erde offen ist.

Man grabe sie dann mit voller Wurzel aus; verstutze nur einzelne zerbrochene, oder zu weit ausschweifende Wurzeln; verkürze ihre Ranken, wenn es noch ganz junge Pflanzen sind, zu etwa drey Augen, — wenn sie aber schon älter sind, zu drey, vier, fünf, oder mehr Augen; pflanze sie dann der Mauer, oder dem Spalier entlängs, — und zwar, wenn die ganze Mauer oder Spalier zu Weinstöcken bestimmet ist, 10 bis 15 Fuß weit von einander, — wenn es aber an Raum fehlet, setze man einige in den leeren Zwischenraum zwischen Pfirschen u. dgl. — gieße sie, damit sich die Erde an ihre Wurzeln anschließe, und sie sich desto leichter einwurzeln mögen, etwas an; und befestige dann ihre Ranken sogleich in einer Entfernung von 10 bis 12 Zoll von einander.

§. 7.

Wartung und Behandlung der in den Garten förmlich verpflanzten Weinstöcke.

Die Wartung der förmlich verpflanzten Weinstöcke kömmt auf folgende Stücke an: 1) Man kan sie, jenachdem es der an der Mauer vorhandene Raum zulässet, entweder wagerecht, oder aufrecht ziehen. 2) Weil sie in jedem Sommer viel neue Ranken treiben, so müssen ihre

Haupt-

Haupt: oder Mutterzweige so gezogen werden, daß sie wenigstens 10 bis 12 Zoll weit von einander stehen, — damit Raum genug vorhanden seyn möge, sowohl den jedesmahligen disjährigen Fruchtreben, als auch andern regelmäßigen zur künftigen Jahrstracht beyzubehaltenden jungen Ranken, zwischen ihnen eine Stelle zugeben.

3) Da sie in jedem Jahr ungleich mehr neue Ranken treiben, als Raum vorhanden ist, oder als man, ohne die Regelmäßigkeit zu verletzen, beybehalten kan, so müssen sie, um sie in Ordnung zu erhalten, in jedem Sommer und Winter beschnitten werden.

a) Im Sommer muß man sie, um die neuen disjährigen Ranken zu ordnen, oft durchgehen. Der Anfang dazu muß früh im May, oder so bald gemacht werden, als an den Fruchtreben Traubenbüschel sichtbar werden, und ehe noch die Ranken verwirret durch einander wachsen, — weil man sonst nachher nicht nur fast nicht weis, wie man sie wieder in Ordnung bringen soll, sondern auch die Trauben selbst, welche zur Beförderung ihrer Reife bestmöglichst Sonne haben müssen, darunter sehr leiden. Um dieser Ursachen willen muß man früh im Sommer den Anfang machen, alle sehr schwache, weit ausschweifende, offenbar unfruchtbare, und überhaupt alle andere unnütze neue Ranken, und besonders diejenigen, welche aus dem alten Holze hervortreiben, (es wäre denn, daß sie zur Ausfüllung einer Lücke nöthig wären,) wegzunehmen; alle gute Fruchtreben, an welchen sich Traubenbüschel entwickeln, beybehalten; nicht weniger, um im künftigen Winter desto besser auswählen zu können, eine gehörige Anzahl anderer regelmäßiger starker junger Ranken, zu Mutterranken für das künftige Jahr, (d. i. welche im folgenden Jahr Fruchtreben treiben sollen,) zur Reserve stehen lassen; zu gleicher Zeit aber alle übrige vorkommende überflüßige, oder unnöthige neue Ranken, wie auch alle die kleinen Nebenranken, welche an den zur Re-

serve beybehaltenen jungen Ranken, hervorkommen, (und Geiz genannt werden,) wegnehmen; die beyzubehaltenden jungen Ranken, so bald sie lang genug sind, in ihrer natürlichen Länge befestigen; und im Jul. auch wohl den disjährigen Fruchtreben, damit ihre Trauben desto mehr Nahrung bekommen, die Spitze abkneifen; solche Ranken aber, welche keine Fruchtreben sind, nach ihrer natürlichen Länge, so lang, als es thunlich ist, fortleiten. Denn wenn diese zu früh verkürzt werden, treiben sie zur Seite unendlich viel neue unnütze Schüsse, welche den ganzen Weinstock nicht nur drängen, sondern auch den Augen, welche im folgenden Jahr Fruchtreben treiben sollen, äusserst nachtheilig sind; daher sie denn im Ganzen bis an den Winter soweit in die Länge, als Raum vorhanden ist, fortgeleitet werden müssen.

Wenn diese Arbeit des Sommerbeschneidens vollendet ist, muß man fortfahren, die Weinstöcke alle acht, oder vierzehen Tage durchzugehen, — um zufällige Unregelmäßigkeiten wieder in Ordnung zu bringen, alle nachher aufs neue herausgetriebene Schüsse wegzunehmen, und die beybehaltenen regelmäßigen neuen Ranken, so wie sie länger werden, immer weiter hin zu befestigen, — damit theils der Stock eine regelmäßige Gestalt behalte, theils Sonne und Luft, zur Beförderung der Reife und der Güte der Trauben, wozu man ihnen, wenn sie nicht nur zur rechten Zeit, sondern auch recht reif werden sollen, unter unserm Climat alle nur mögliche Hülfe verschaffen muß, freyen Zugang haben.

b) Das Winterbeschneiden kan von der Zeit an, da die Weinstöcke das Laub abwerfen, bis ins Frühjahr, zu jeder Zeit vorgenommen werden. Der Zweck desselben ist, theils die im vorigen Sommer in Reserve beybehaltenen jungen Ranken, welche im folgenden Jahr Fruchtreben treiben sollen, in Ordnung zu bringen, theils diejenigen

alten

alten langen Zweige, welche nakt sind, über einem niedrigen Zweige abzunehmen, um den in ihre Stelle anzuziehenden neuen Ranken Raum zu verschaffen.

In dieser Absicht muß man eine genugsame Anzahl der regelmäßigsten und stärksten, und vornemlich der an dem einjährigen Holze stehenden, im vorigen Sommer in Reserve beybehaltenen jungen Ranken, zur künftigen Jahrstracht auswählen, — und zwar solche, welche zwischen den Hauptzweigen, in einer schiklichen Entfernung von einander, regelmäßig, von unten herauf auf einander folgen; und im Ganzen an jeder vorigjährigen Ranke eine, oder wenn es wegen des etwa vorhandenen Raumes nöthig seyn sollte, zwo junge Ranken stehen lassen; alle überflüßige junge Ranken aber, und alle schwache, und unregelmäßige junge Ranken, wie auch einen Theil der vorigjährigen Fruchtreben, über solchen jungen Ranken, welche ihre Stelle ersetzen konnen, und auf eine schikliche Art beybehalten werden können, wegnehmen; nicht weniger lange nakte alte Zweige, welche kein junges Holz haben, oder über die Mauer weggewachsen sind, über ihrem besten Seitenzweige, oder über der besten an ihnen befindlichen jungen Ranke, wegschneiden, — um für die beybehaltenen jungen Fruchtreben, welche in einer Entfernung von 10 bis 12 Zoll von einander, befestiget werden müssen, wie auch für ein Leitreis für jeden Hauptzweig, und für einige von unten herauf neu anzuziehende Ranken Raum zu gewinnen; auch so, wie man mit der Arbeit weiter fortrücket, alle für das zukünftige Jahr beybehaltene junge Ranken, nach dem Verhältniß der Stärke des Stockes, auf drey oder vier, bis sechs oder mehr Augen verkürzen, — oder solche auch, wenn es nöthig seyn sollte, sie höher hinauf in eine Lücke eintreten zu lassen, noch etwas länger lassen, — und das Verkürzen einer Ranke allezeit gerade über einem

Auge vornehmen, und den Schnitt schräge, und aufwärts thun.

So bald die Arbeit vollendet ist, müssen alle Zweige und Ranken wiederum, je nachdem es der Raum zulassen will, entweder wagerecht, oder etwas aufrecht, und zwar damit demnächst die künftigjährigen Fruchtreben zwischen ihnen vollen Raum haben, in einer Entfernung von wenigstens 10 bis 12 Zoll weit von einander, an der Mauer, oder an dem Spalier befestiget werden.

Wenn etwa ein Theil der Mauer unten von tragbaren Holze entblößet, oder wenn man den Stock weiter auszudehnen gewillet seyn sollte, mag man einige dazu schikliche Zweige in die Erde beugen, welche denn bald Wurzel zu schlagen, und den zu bekleidenden Platz zu bekleiden pflegen.

§. 7.

Weinstöcke an Spalieren.

Wenn man Weinstöcke an Spalieren zu ziehen wünschet, so pflanze man sie in eine sonnenreiche Lage, und behandle sie daselbst eben so, wie die an Mauern. Sie erfordern eben dieselbe Behandlung, wie diese; oder man kan sie auch so, wie, nach der nun folgenden Anweisung, die Weinstöcke in Weinbergen behandeln.

§. 8.

Von Weinbergen.

Weinberge sind Weinpflanzungen, da Weinstöcke, in der Hauptabsicht, um eine ganze Menge Trauben zu gewinnen, und aus denselben Wein zu machen, ins freye

Land,

Land, ohne von einer Mauer, oder einer andern dichten Befriedigung Schutz zu haben, in 8 bis 10 Fuß weit von einander entfernte paralel laufende Reihen ins Creutz gegen einander gepflanzt sind, und ihre Ranken den Reihen entlängs spalierförmig an beygesezten Stäben geleitet werden. Man findet in den sogenannten Weinländern unabsehlich weit ausgedehnte Strecken solcher Weinpflanzungen. In England hat man damit auch, wiewohl nur im kleinen, Versuche gemacht, — aber, weil die Herbstwitterung daselbst nicht allezeit so günstig ist, daß die Trauben gehörig reif werden könnten, nicht mit so allgemein guten Erfolge, als unter einem wärmern Climat. Weil jedoch die Weinstöcke, wenn sie nach der in den Weinländern üblichen Methode gepflanzt und behandelt werden, nicht nur ungemein voll tragen, sondern auch die Erfahrung gelehret hat, daß die Trauben, besonders in solchen Weinpflanzungen in England, welche in einem warmen und troknen Boden, und einer südlichen Lage, wo der Wein die volle Sonne hat, angelegt sind, ziemlich gut zur Reife kommen, so verlohnet es sich allerdings der Mühe, nach dieser Methode Versuche anzustellen.

In den Weinländern findet man die Weinpflanzungen vielfältig an Hügeln, oder an solchen Anhöhen angelegt, wo der Boden trocken und warm ist, und, damit die Wärme des Bodens die Trauben desto früher zur Reife bringe, und ihren Geschmack veredle, auf steinigen, felsigen, kalkigen oder kiesigen Plätzen. Auch in England hat man, und zwar mit ziemlichen Erfolg, eben dergleichen Grundstücke mit Wein bepflanzt. Inzwischen können doch solche Weinpflanzungen in einem jeden gemeinen troknen Boden angelegt werden, — wenn solcher nur nicht zu thonicht oder zu feucht ist, sondern vom Morgen bis an den Abend die volle Sonne, und nach Süden einen mäßigen Abhang hat,

und dann zuvor gehörig rigolet, oder tief umgepflügt wird ꝛc.

Zu den zur Anlegung einer solchen Weinpflanzung nöthigen Pflanzen können, nach der schon in dem Vorhergehenden gegebenen Anweisung, entweder Absenker, oder abgeschnittene Stücke von Ranken genommen, — und solche entweder sogleich, wie gleichfalls schon vorher bemerkt ist, auf die ihnen bestimmte Stelle gepflanzt, oder erst auf ein oder zwey Jahr in die Pflanzschule gesezt, und dann erst förmlich verpflanzt werden; und zwar in 10 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst 6 bis 8 Fuß weit. — Wenn die zu setzenden jungen Pflanzen eine, oder zwo, oder mehr Ranken haben, muß, ehe sie gepflanzt werden, jede dieser Ranken bis zu etwa drey Knoten oder Gelenken verkürzt, — und wenn sie gepflanzt sind, jede Ranke an beygesezte kurze Pfäle befestiget werden, wovon weiter unten ein mehreres.

Nachher müssen sie beständig an Pfälen, welche den Reihen entlängs eingeschlagen seyn müssen, gehalten werden. Diese Pfäle gebrauchen anfangs nur etwa 3 Fuß lang zu seyn; müssen aber in der Folge, wenn die Stöcke älter, stärker und an Ranken zahlreicher geworden sind, länger und stärker seyn; und die Ranken mit Weidenreisern oder dergleichen an dieselben angeheftet werden.

Im Sommer, wenn sie neue Ranken treiben, müssen alle an den disjährigen Hauptranken hervortreibende kleine Nebenschossen, oder der Geiz, ausgebrochen; alle andere schwache disjährige Triebe weggenommen; und die beyzubehaltenden jungen Hauptranken den ganzen Sommer den Pfälen entlängs in ihrer völligen Länge fortgeleitet; im Winter aber zu drey Augen verkürzt; und im abermahl

fol-

folgenden Sommer ihre abermahligen neuen Ranken, wie im Sommer zuvor, behandelt; und damit so lange fortgefahren werden, bis jeder Stock sechs bis acht Hauptzweige hat.

Wann die Stöcke drey Jahr und darüber, alt sind, und sechs bis acht Hauptzweige gewonnen haben, und nun schon ziemlich tragen, mag man die jungen Fruchtreben, zur Beförderung der Reife und der Stärke der Trauben, im Junius, zween oder drey Knoten über der Traube abnehmen; muß auch allen Geiz ausbrechen, alle unnütze und überflüßige junge Ranken wegschneiden, und die beyzubehaltenden guten Ranken an die Pfäle heften. Im folgenden Winter aber muß man von den im vorigen Sommer beybehaltenen neuen Ranken, um im folgenden Sommer Fruchtreben zu gewinnen, an jedem Stocke sechs, acht, oder zehen der stärksten und besten auswählen; die überflüßigen, nach der in Ansehung der an Mauern stehenden Weinstöcke gegebenen Vorschrift, wegschneiden; die beyzubehaltenden etwas verkürzen, — und zwar die stärksten zu vier, oder fünf, die schwächern aber zu drey Augen; und sie dann regelmäßig, zur rechten und zur linken Seite des Stockes gleich viel Ranken, 10 bis 12 Zoll weit von einander, den Pfälen entlängs befestigen; da man denn zwar den dem Stamme zunächst stehenden Ranken eine beynahe aufrechte Stellung geben kan, — dagegen aber die niedrigern Ranken in eine mehr wagerechte Lage bringen muß.

Wenn das Winterbeschneiden vollendet ist, muß in jedem Frühjahr der Boden zwischen den Reihen sauber umgegraben, — und etwa um jedes dritte oder vierte Jahr etwas Besserung, es sey nun guter verfaulter Mist, oder eine Mischung von Mist und frischer Erde, Leim u. dgl. im Frühjahr einen Spadenstich tief untergegra-

ben; den ganzen Sommer über aber der Boden überall von Unkraut rein gehalten; und zu diesem Zweck bey trokner Witterung oft mit der Hacke umgearbeitet werden. Denn wenn die Oberfläche des Bodens immer rein und trocken ist, so kann die Sonne denselben nicht nur frey bescheinen, sondern ihre Strahlen können dann auch auf die Trauben stärker zurückprallen, — welches zur Beförderung ihres Wachsthums sowohl, als zur Erhöhung ihres Geschmackes, ungemein viel beyträgt.

Anhang

Obst- und Fruchtgärtner-Calender.

Index

Januarius.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Mit dem Beschneiden der im Nov. und Dec. noch nicht beschnittenen Aepfel und Birnen an Mauern und Spalieren (S. Nov. 4.) in d. M. so viel es immer möglich ist, vorwärts zu kommen zu suchen, — und dabey von dem Frost, wenn solcher auch gleich unter der Arbeit einfiele, keinen Nachtheil zu befürchten.

2. Kirschen und Pflaumen an Mauern und Spalieren, in d. M. zu beschneiden, wenn solches noch nicht geschehen ist. (S. Nov. 4. 5.)

3. Pfirschen und Apricosen, wenn solche noch nicht alle beschnitten sind, (S. Oct. 2.) in d. M. nur dann zu beschneiden, wenn gelinde Witterung ist, — weil sonst die beschnittenen Zweige, wenigstens vom starken Frost, leicht Schaden leiden.

4. Weinstöcke noch in d. M. zu beschneiden, wenn es die Witterung zulässet. (S. Nov. 1.)

5. Johannis- und Stachel- und Himbeeren, wenn es noch nicht geschehen ist, (S. Oct. 6. 7.) zu beschneiden, — und bey dieser Gelegenheit die Erde zwischen ihnen mit dem Spaden aufzulockern.

6. Alte

6. Alte hochstämmige Obstbäume auszuhauen, und von Moos zu reinigen. S. Nov. 15.

7. Von Johannis- und Stachel- und Himbeeren in d. M. noch neue Pflanzungen zu machen. S. Oct. 5. 8.

8. Rabatten an Mauern und Spalieren, welche mit Fruchtbäumen bepflanzt werden sollen, zu rigolen ꝛc. S. Oct. 4.

9. Wenn ein Obstgarten bepflanzt werden soll, und der Boden nicht recht sonderlich ist, auf den für die Bäume bestimmten Stellen die Erde mit etwas recht verfaulten Mist und frischer Leimerde zu vermischen, und alles gut durch einander zu arbeiten. S. Einleit. §. 2.

10. Bey starker Frostwitterung die Oberfläche des Bodens um neugepflanzte Bäume, und besonders um das beste Steinobst, zu belegen. S. Dec. 5.

11. Neugepflanzte hochstämmige Bäume mit Pfählen zu versehen, — und sie da, wo sie angebunden werden, mit gedreheten Heu zu umwinden.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

12. Zwischen den Reihen der jungen Stämme bey offener Witterung die Erde einen Spadenstich tief umzugraben, — das Unkraut in die Tiefe zu bringen, — und einzelne zuweit ausgelaufene Wurzeln der Stämme abzustossen.

13. Junge Kernstämme zum Pfropfen und Oculiren bey günstiger Witterung in die Baumschule zu pflanzen, — in $2\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 15 bis 18 Zoll weit. S. Febr. 16. Oct. 10.

14. Bey

14. Bey Frostwitterung in solche Quartiere der Baumschule, welche kürzlich von jungen Bäumen ledig geworden sind, und nun aufs neue mit jungen Stämmen bepflanzt werden sollen, Dünger fahren, — und solchen demnächst regelmäßig, und wenigstens einen vollen Spadenstich tief unterrigolen zu lassen.

15. Mit dem Umgraben und Rigolen derjenigen Quartiere, welche in diesem Frühjahr mit jungen Stämmen bepflanzt werden sollen, bey offener Witterung, so viel es immer möglich ist, vorwärts zu kommen zu suchen. S. Dec. 15.

16. Mit der Zubereitung nicht zu nasser Beete, welche mit Obststeinen und Kernen besäet werden sollen, den Anfang zu machen.

17. Bey gelinder Witterung in der lezten Hälfte d. M. Obststeine und Obstkerne, welche erstere den ganzen Winter über in Sand aufbewahret worden, (S. Oct. 11.) auf 4 Fuß breite Beete zu säen, — die Steine wenigstens $1\frac{1}{2}$ Zoll tief, die Kerne aber nur beynahe 1 Zoll tief unter die Erde zu bringen, — und sie im Apr. und May, wenn sie aufgehen, mit der Hand sorgfältig von Unkraut zu reinigen, und bey trokner Witterung zu begießen.

18. Von recht gesunden Stachel- und Johannisbeerbüschen vorigjährige 10 oder 12, oder 15 bis 18 Zoll lange junge Zweige abzuschneiden, — und solche auf eine schattige Rabatte, reihenweise, 12 bis 15 Zoll weit, völlig halb so tief als sie lang sind, zu pflanzen. S. Oct. 9.

19. Von den durch Absenker zu vermehrenden Fruchtarten Absenker zu machen. S. Oct. 12.

Februarius.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Mit dem Beschneiden der Pfirschen und Apricosen (S. Oct. 2.) aufs baldigste zu Ende zu kommen zu suchen, ehe ihre Blumenknospen zu stark anschwellen, — weil es sonst unvermeidlich ist, bey dem Beschneiden und Annageln manche Knospe abzustossen.

2. Das Beschneiden der Aepfel, Birnen, Pflaumen, und Kirschen an Mauern und Spalieren, wo möglich, in d. M. zu beendigen. S. Nov. 4. 5.

3. Hochstämmige Obstbäume auszuhauen, und von Moos zu reinigen. S. Nov. 15.

4. Weinstöcke in d. M. noch, je eher je lieber, zu beschneiden. S. Nov. 1.

5. Johannis- und Stachel- und Himbeeren, wenn es bisher versäumet ist, in d. M. noch zu beschneiden, — die Erde zwischen den Himbeerenreihen umzugraben, — und die von den Stöcken zuweit entfernten Ausläufer auszureissen, S. Oct. 6. 7.

6. Johannis- und Stachel- und Himbeeren, wenn davon eine neue Pflanzung zu machen nöthig ist, in d. M. zu pflanzen. S. Oct. 5. 8.

7. Bey offener Witterung in d. M. je früher, desto besser, Obst- und Fruchtbäume zu pflanzen, — und zwar: a) an Mauern und Spaliere, Pfirschen und Apri-

Apricosen nicht enger, als 15 Fuß, aber auch nicht weiter von einander, als 16 Fuß, — Aepfel und Birnen 18 Fuß, noch besser aber 20 Fuß, aufs wenigste aber 16 Fuß, und wenn die Aepfel auf Paradies- oder auf Splittäpfelstämme, und die Birnen auf Quittenstämme gepfropft sind, nur 15 Fuß weit, — Pflaumen und Kirschen 15 bis 16, aufs höchste 18 Fuß weit; b) Hochstämmige Bäume, Aepfel und Birnen 30 bis 35 Fuß weit, — Kirschen, Pflaumen, und Maulbeeren 25 Fuß, — Quitten und Mispeln 20 Fuß, — Wallnüsse und Kastanien 35 bis 40 Fuß, — Lambertsnüsse und Mandeln 15 Fuß ins Gevierte. S. Nov. 14.

8. Alle neugepflanzte Bäume, damit sie der Wind nicht hin und her bewege, und sie dadurch nicht am baldigen Einwurzeln hindere, ohne Zeitverlust, die hochstämmigen an Pfäle, und die Zwergbäume an die Mauern und Spaliere zu befestigen.

9. Die mit Fruchtbäumen besezten Rabatten, so bald die Bäume beschnitten und wiederum befestigt sind, umgraben zu lassen; wenn dieses aber schon vorher geschehen ist, die bey dem Beschneiden festgetretene Erde wiedern auflockern zu lassen, — und sie dann nach Belieben zu besäen und zu bepflanzen.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

10. Das Umgraben des Zwischenraumes zwischen den Reihen der jungen Stämme in d. M. so bald es irgend möglich ist, zu beendigen.

11. Johannis- und Stachelbeeren durch abgeschnittene Zweige zu vermehren. S. Oct. 9. Jan. 18.

12. Von Johannis- und Stachelbeeren bewurzelte Wurzelausläufer abzunehmen, und solche auf ein oder

zwey

zwey Jahr in die Pflanzschule reihenweise, die größten aber allenfalls sogleich förmlich zu verpflanzen. S. Jan. 18.

13. Von solchen Fruchtarten, welche durch Absenker vermehret werden können, noch jezt, wenn es zwischen Michaelis und Weyhnachten versäumet seyn sollte, Absenker zu machen, — welche meistens schon auf künftigen Michaelis bewurzelt zu seyn, und dann in die Pflanzschule verpflanzt werden zu können pflegen. S. Oct. 12.

14. Die vorigjährigen Absenker, wenn es im vor. M. noch nicht geschehen ist, abzunehmen, — und in die Pflanzschule, in eine freye Lage, 12 bis 15 Zoll weit, in 18 bis 20 Zoll von einander entfernte Reihen zu pflanzen.

15. Pflaumen- und Kirschsteine, wie auch Aepfel- und Birnkerne in d. M. bey offener Witterung, je eher je besser, in einen recht reinen und leichten Boden in die Erde zu bringen. S. Jan. 17.

16. So bald es in d. M. thunlich ist, neue Pflanzungen von jungen, im vorigen Jahr aus Kernen und Steinen gezogenen Kernstämmen zu machen, — und solche entweder in einzelne besondere Löcher zu pflanzen, oder an der Schnur heraus Gräben, wie zu Buxbaum, zu machen, — und in solche auf jede 15 Zoll einen Stamm zu setzen. S. Jan. 13. Oct. 10.

17. Die im vorigen Sommer oculirten Stämme etwa 4 Zoll hoch über der Stelle, wo das Auge eingesezt ist, mit einem Messer abzuschneiden. S. Merz 19.

18. Nach dem 15ten oder 20sten d. M. wenn dann gelinde Witterung ist, mit dem Pfropfen den Anfang zu machen; zuerst Birnen, Pflaumen und Kirschen zu pfropfen, welche am liebsten in der lezten Hälfte d. M. gepfropft seyn wollen; zugleich auch Aepfel, — oder solche allen-

allenfalls vierzehen Tage spåter zu pfropfen; die Pfropfreiser aber, welche vorigjährige Reiser seyn müssen, schon binnen den ersten acht oder vierzehen Tagen d. M. ehe ihre Knospen zu stark aufschwellen, weil sie sonst nicht recht gut anschlagen, jedoch nicht anders, als bey gelinder Witterung, zu schneiden, — und solche bis zum Gebrauch auf eine warm liegende Rabatte in trokne Erde zu setzen, und sie daselbst bey wieder einfallender Frostwitterung mit Streustroh zu bedecken; Aepfel zu Zwergbäumen auf Splittäpfel: oder auf Paradisapfelstämme, welche entweder aus abgeschnittenen Zweigen, oder aus Absenkern gezogen sind, zu pfropfen, weil sie dann nicht so frech wachsen, und auch niedriger von Wuchs bleiben, — oder auch auf Apfelkernstämme, welche erst ein oder zwey Jahr in der Baumschule gestanden; Aepfel zu hochstämmigen Bäumen auf Apfelkernstämme, welche in der Baumschule schon 4 bis 5 Jahr gestanden, und schon einen 4 oder 5 bis 6 Fuß hohen Schaft haben, — oder auch, wie zu Zwergbäumen, auf ein: oder zweyjährige Stämme, wenn man das Pfropfreis nachher mit einem einfachen Schaft 5 bis 6 Fuß hoch in die Höhe gehen lassen will. Birnen auf eben dieselbe Art auf Birnkernstämme zu pfropfen; zu Birnzwergbäumen aber auch wohl auf Quittenstämme, welche aus abgeschnittenen, oder aus abgesenkten Zweigen, oder aus Wurzelausläufern gezogen sind, und sehr schikliche Bäume an Mauern und Spaliere geben, — oder auch wohl auf gemeine Weißdornstämme, wiewohl solche Bäume kein recht gutes Ansehen zu bekommen pflegen; Kirschen auf schwarze oder rothe Twieselbeerenkernstämme zu pfropfen, welches die besten Kirschbäume gibt, — in deren Ermangelung aber auch wohl auf zahme Kirschenkernstämme, — zu Zwergbäumen auf solche, welche seit der Säenszeit ein oder zwey Jahr alt gewesen, und nachher ein Jahr in der Baumschule gestanden, — zu hochstämmigen aber auf solche, welche mit einem 5 bis 6 Fuß hohen Schaft gepfropft

werden können, und von der Säenszeit an zu rechnen, wenigstens 3 bis 4 Jahr alt sind; Pflaumen auf drey- vier- bis fünfjährige, und zwey bis drey Jahr in der Baumschule gestandene Kernstämme von gemeinen Pflaumen, — am besten aber auf Stämme von der Muschel- und gemeinen weißen Birnpflaume.

Merz.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Die Feigenbäume zu beschneiden, welches besser in d. M. als schon am Ende des Herbstes geschiehet, — weil ihre jungen Fruchtzweige in einem sehr kalten Winter leicht erfrieren, und die Mauer dann, wenn man ihnen im Herbst nur so viel Zweige, als zur Bekleidung derselben nöthig waren, gelassen hat, nicht gehörig bekleidet ist, — und weil man dagegen im Frühjahr, wenn sie dann erst beschnitten werden, eine zur Bekleidung der Mauer noch hinreichende Anzahl solcher Zweige, welche dem Frost entgangen sind, vorzufinden pflegt; bey dem Beschneiden jezt überall an dem Baume, damit er allenthalben gleich bekleidet sey, eine hinreichende Anzahl vorigjähriger Schüsse, welche in dem nun folgenden Sommer zur Tracht kommen, (maßen der Feigenbaum nur an einjährigen Holze trägt,) nach ihrer natürlichen Länge so beyzubehalten, daß sie überall 7 bis 8 Zoll weit von einander entfernet stehen; alle überflüßigen Schüsse, welche den übrigen zu nahe stehen würden, glatt am Holze wegzunehmen, — und zu den wegzunehmenden die schlechtesten, zu den beyzubehaltenden aber die stärksten und hof-

nungs-

nungsvollesten auszuwählen; in jedem Jahr die alten, und nicht mit neuen Holz versehenen Zweige wegzuschneiden, — und dagegen zu deren Ersetzung, an, oder doch nicht weit von ihrem Ursprung jährlich etwas neues Holz anzuziehen; die wegzuschneidenden alten Zweige, welche entweder über die Mauer weggewachsen sind, oder kein junges Holz mehr getrieben haben, entweder an der Stelle, wo sie ihren Ursprung haben, oder über einem schiklichen jungen Zweige oder jungen Schusse, und zwar recht glatt am Holz abzuschneiden; die jungen Zweige im geringsten nicht zu verkürzen, sondern ihnen ihre völlige Länge zu lassen, — weil man ihnen sonst nicht nur einen Theil ihres Fruchtholzes nehmen würde, sondern sie dann auch zu stark ins Holz treiben, und alsdenn nicht halb so voll tragen würden; und wenn die Arbeit vollendet ist, jeden Zweig sofort in einer gleichen Entfernung, und zwar 7 bis 8 Zoll weit von dem andern, oder auch noch wohl etwas weitläuftiger, gerade und dicht an der Mauer zu befestigen.

2. Feigenbäume in d. M. als der besten Zeit dazu, zu pflanzen. S. Merz 15.

3. Apricosen und Pfirschen, welche noch nicht beschnitten sind, nun so bald es möglich ist, und wenigstens noch vor der Mitte d. M. zu beschneiden, und dabey der Blumenknospen zu schonen. S. Oct. 2.

4. Mit dem Beschneiden aller, sowohl Zwerg- als hochstämmigen Birnen, Pflaumen, Kirschen und Aepfel noch vor der Mitte d. M. zu Ende zu eilen. S. Nov. 4. 5.

5. An denjenigen Apricosen und Pfirschen, welche im vorigen Herbst, oder noch nachher mit ihrem noch ohnverkürzten erstjährigen Schuß an Mauern gepflanzt sind, in d. M. gerade dann, wenn sie auszuschlagen beginnen, ihren aus dem eingesezten Auge gethanen Schuß,

(oder wenn dasselbe zween Schüsse getrieben haben sollte, jeden solcher beyden Schüsse,) auf drey bis 4 Augen zu verkürzen, — damit sie gezwungen werden, niedrige Seitenzweige zu treiben, und die Mauer von unten auf bekleidet werde. An solchen neuerlich gepflanzten Bäumen aber, deren erster Schuß schon im Jahr zuvor in der Baumschule verkürzt gewesen ist, und welche also im vorigen Sommer schon drey bis vier Seitenzweige getrieben haben, jeden dieser Seitenzweige nun etwa auf die Hälfte, nemlich 20 Zoll lange Zweige auf 10 bis 12 Zoll, Zweige von etwa 15 Zoll und darüber auf 8 bis 9 Zoll zu verkürzen, u. s. w. — damit sie ein jeder in dem nun folgenden Sommer drey oder vier neue Seitenzweige zu treiben gezwungen werden, — und der Baum also, wenn er guten Wachsthum hat, auf folgenden Michaelis schon mit 15, 18 bis 20 Zweigen versehen seyn möge.

6. Auf eine ähnliche Weise die seit vorigen Herbst neuerlich gegen Mauern und Spaliere gepflanzten Aepfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen, gerade dann, wenn ihre Knospen eben auszuschlagen anfangen, zu behandeln; und an solchen neu gesezten Bäumen, welche nach dem Pfropfen oder Oculiren erst ein Jahr alt waren, ihren erstjährigen Schuß bis auf drey oder vier Augen, — an solchen aber, welche schon zwey Jahr alt waren, und deren erster Schuß in der Baumschule schon verkürzt gewesen war, die im vorigen Sommer getriebenen ersten Seitenzweige, jeden auf 6 bis 7 Zoll zu verkürzen, damit solche selbst auch Seitenzweige treiben, und die Wand von unten auf bekleidet werde.

7. Johannis- und Stachelbeeren, wenn es bisher versäumet ist, spätestens noch im Anf. d. M. zu beschneiden, (S. Oct. 6.) und den Boden um ihnen her, wenn solches in den vor. M. noch nicht geschehen ist, umzugraben. Das Auflockern des Bodens um die Stöcke ver-

verschaffet ihnen zu keiner Zeit mehr Nutzen, als jezt, da sie eben auszuschlagen beginnen.

8. Himbeeren, welche noch nicht beschnitten sind, noch in d. M. zu beschneiden, (S. Oct. 7.) und den Boden zwischen den Reihen, wenn solches noch nicht geschehen ist, aufzulockern, welches sie ungemein stärket.

9. Weinstöcke, welche noch nicht beschnitten sind, so bald es in d. M. möglich ist, zu beschneiden, weil sie sonst selten gut tragen. S. Nov. 1.

10. Allenfalls noch, jedoch je eher desto besser, Fruchtbäume zu pflanzen; solche bey trokner Witterung etwas zu begießen; und gegen den Wind gehörig zu befestigen. S. Febr. 7.

11. Allenfalls noch im Anfang oder in der Mitte d. M. von leztjährigen Wurzelausläufern eine neue Pflanzung von Himbeeren zu machen, (S. Oct. 8.) welche, wenn sie bey trokner Witterung ab und an begossen werden, noch in diesem Sommer zur Tracht kommen.

12. Die noch nicht umgegrabenen Fruchtrabatten noch in d. M. umzugraben; diejenigen aber, welche solches bereits sind, und noch nicht etwa mit Radis, Salad, Spinad u. dgl. besäet sind, umzuscharren, und das Unkraut im Wachsthum zu stöhren.

13. Oben über den auserlesensten Sorten von Apricosen und Pfirschen, so bald sich ihre Blumen zu öfnen beginnen, bey einfallenden starken Frost, zum Schuz gegen denselben, große Matten mit Nägeln oder an Haacken zu befestigen, — und solche, damit sie der Wind nicht hin und her werfe, und keine Blumen abgeschlagen werden mögen, auch unten zu befestigen, — bey gelinder Witterung solche aber immer wieder abzunehmen; Oder

statt der Matten auch Zweige von Kirschlorbeeren, Taxus, Tannen, oder andern solchen immergrünen Bäumen, oder auch troknes Farrnkraut, zwischen ihnen so umher zu stecken, daß sie den blühenden Zweigen Schutz geben, — und solche so lange stecken zu lassen, bis sie ausgeblühet, und die jungen Früchte die Größe einer großen Erbse erlangt haben. S. Apr. 7.

14. Von Weinstöcken an Mauern und Spaliere in d. M. in welchem sie am besten anschlagen, eine neue Anlage zu machen. S. Merz 16.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

15. Von Feigenbäumen im Anf. d. M. oder im Oct. gute, mäßig starke, und recht reife Wurzelausschüsse, von dem Mutterstamme, so tief als möglich, abzunehmen, — und solche entweder erst auf ein Jahr in die Pflanzschule, oder auch sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle zu setzen; desgleichen jezt, oder im Oct. und Nov. Absenker von ihnen zu machen, und solche 4 bis 5 Zoll tief in die Erde zu beugen, welche nach Verlauf eines Jahrs abgenommen, — und dann entweder erst in die Pflanzschule, oder sogleich förmlich verpflanzt werden können; wie auch jezt, oder im Herbst, abgeschnittene Zweige von ihnen zu stecken, welche schon im folgenden Herbst bewurzelt zu seyn pflegen, — und dann auf die zuvor gemeldete Art gepflanzt werden können.

16. Von Weinstöcken vorigjährige Ranken mit einem etwa 1 Zoll langen Stück zweyjährigen Rebholzes abzuschneiden, — solche zu ohngefehr 10 bis 12 Zoll, und also bis auf drey Augen zu verkürzen, und sie in d. M. in welchen sie leicht anschlagen, etwas schräg, und so tief, daß nur ein einziges Auge dicht über der Erde hervorrage, entweder in die Pflanzschule, in 1½ Fuß weit

von

von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 8 bis 10 Zoll weit, — oder sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle zu pflanzen, und bey anhaltender Dürre ab und an zu begießen; oder auch, um Absenker zu machen, vorigjährige Reben mit einem Theil des alten Holzes 3 Zoll tief in die Erde zu beugen, und 3 bis 4 Augen über der Erde hervorragen zu lassen, — welche dann schon um Mich. so bewurzelt zu seyn pflegen, daß sie abgenommen, und gepflanzt werden können.

17. Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen ꝛc. in d. M. als der vornehmsten Zeit dazu, zu pfropfen. S. Febr. 18.

18. An den im vorigen Jahr gepfropften Stämmen den im vorigen Sommer gethanen Schuß, dann, wenn sie so eben ausschlagen wollen, auf 4 bis 5 Augen zu verkürzen, — damit sie dicht über dem Schaft regelmäßige Kronzweige treiben mögen.

19. Die im vorigen Sommer oculirten Stämme etwa einer Handbreit hoch über dem eingesezten Auge mit einem scharfen Messer schräg abzuschneiden, damit aller Trieb ins Auge gehen möge. S. Febr. 17.

20. Das auf den Saamenbeeten hervorsprießende Unkraut mit der Hand bey Zeiten auszugäten, ehe sich seine Wurzeln zwischen die Wurzeln der jungen Stämme schlingen; auch solche Saamenbeete bey anhaltender Dürre ab und an ein wenig zu begießen.

April.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. In der ersten Hälfte d. M. wenn es nöthig ist, Aepfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen zu pflanzen, (S. Febr. 7.) welche dann gewiß noch anschlagen; allenfalls auch, wenn es nöthig ist, um nicht ein ganzes Jahr zu verlieren, noch Apricosen und Pfirschen, und andere Fruchtbäume zu pflanzen, — welche dann aber freylich im ersten Sommer weder so gut treiben, noch der Dürre so gut widerstehen können, als diejenigen, welche einen oder zween Monath früher gepflanzt sind; und wenn es die Umstände nothwendig machen, noch so spät zu pflanzen, solche Bäume dann, um ihren Trieb etwas aufzuhalten, schon einige Zeit vorher aufzunehmen, und bis zur Pflanzung in eine Furche in die Erde einzuschlagen; so bald sie nachher gepflanzt sind, einen grossen Topf voll Wasser neben sie zu gießen, damit sich die Erde an ihre Wurzeln anschließe, — und solches bey trokner Witterung wöchentlich einmahl zu wiederhohlen.

2. Alle neugepflanzte Bäume bey anhaltender Dürre um jeden 8ten oder 10ten Tag zu begießen, und ihre Zweige bisweilen mit Wasser zu besprengen; auch den Boden um sie her, so weit ihre Wurzeln reichen, mit langen, noch nicht in Gährung gegangenen Mist zu belegen, damit die Erde unter demselben bey fortgesezten mäßigen Begießen ihre gehörige Feuchtigkeit behalte, und diese von Sonne und Wind nicht ausgezehret werde.

3. Die sich in d. M. unter den Blättern sowohl junger Bäume, als auch solcher älterer Bäume, welche keinen recht frischen Wuchs haben, erzeugenden Baumläuse, ohne Zeitverlust, ehe sie sich zu weit ausbreiten, zu vertilgen; in dieser Absicht vor allen Dingen die an Mauern stehenden Bäume, besonders aber die Pfirschen, oft durchzugehen, und zu untersuchen, ob sich an ihnen etwa Blätter zusammen rollen; die schlimmsten von diesen sofort abzubrechen, und alle Zweige bey trokner Witterung mit einer Handsprütze oft über und über zu besprützen; (S. May 6.) an solchen an Mauern stehenden jungen oder alten Bäumen aber, welche von Baumläusen schon sehr stark überzogen sind, alle zusammengerollete Blätter abzupflücken, — und die ganzen Bäume früh Morgens mit Tobaksstaub zu bewerfen, welches die Insekten ohne Nachtheil der Bäume, oder ihrer jungen Früchte zu vermindern pflegt; auch die auf hochstämmigen Fruchtbäumen befindlichen Insecten vermittelst einer Art von Blasebalg zu tödten, an welchem eine mit brennenden Toback gefüllete Röhre angebracht ist, durch welche der Tobaksdampf in einem dicken Strahle in die Höhe getrieben werden kan. Man kan solche Räucherblasebälge in London bey den Zinngießern und Kupferschmieden unter dem Namen Fumigating Bellow, d. i. Räuchermaschine bekommen.

(*) Ich habe mir eine solche Räuchermaschine aus London senden lassen, welche auf der Stelle, uud ohne die Nebenunkosten, 1 Pfund Sterling und 5 Schilling Engl. kostet, und einen doppelten Blasebalg hat. Eine Erfindung, die man seit einiger Zeit auch bey ganz gewöhnlichen Feuerblasebälgen anbringt. Wenn man damit ausgehohlet hat, muß man nicht ausruhen, sondern gleich wieder blasen, und anfangs etwas schnell. Und so bläset der Blasebalg in einem fort, ohne aufzuhören. Bey dieser Maschine war das so viel nöthiger, da sonst beym Wiedereinziehen der Luft die Asche vom Toback sich hineinziehen, und die Maschine bald verderben würde. So aber wird der Rauch beständig vorwärts getrieben.

4. In d. M. Weinstöcke allenfalls noch durch abgeschnittene Zweige, oder durch Absenker zu vermehren. S. Merz 16.

5. Gegen das Ende d. M. die an Mauern stehenden Weinstöcke durchzugehen, und die an dem alten Holz hervorkommenden Triebe, weil solche selten Trauben oder gutes Fruchtholz geben, abzureiben, — und nur da einige von ihnen stehen zu lassen, wo zur Ausfüllung einer Lücke neues Holz nöthig ist; an dem vorigjährigen Holz aber alle jungen Triebe vorjezt noch stehen zu lassen, — und nur da, wo ein Auge zwey Reiser treibt, oder eine Gabel macht, den schlechtesten Trieb wegzunehmen, — weil sie sich sonst einander die Nahrung entziehen, und keiner von beyden gute Trauben setzen kan; auch alle wegzunehmenden jungen Triebe in dieser frühen Jahrszeit mit den Fingern abzukneifen, und sie glatt am Holz abzureiben. — — Wenn die unnützen Triebe abgerieben sind, alle als nuzbar beybehaltene neue Triebe, so bald sie die Länge dazu haben, regelmäßig an der Mauer zu befestigen, — damit Luft und Sonne zu ihnen allen einen freyen Zugang haben, und sie sowohl selbst, als auch ihre Trauben besser wachsen. — — Wenn jene Behandlung der Weinstöcke fein frühzeitig vorgenommen wird, so werden nicht nur die Trauben theils größer und schöner, theils auch gleichförmiger und geschwinder reif, sondern man kan dann auch in einer Stunde mehr beschicken, als man nachher, wenn die neuen Triebe schon verwirret durch einander gewachsen sind, in sechs Stunden kaum beschicken kan. S. May 3.

6. Die Weinstöcke in den Weingärten im Anf. d. M. mit Pfälen zu versehen, wenn es noch nicht geschehen ist, — und die Reben regelmäßig zu befestigen; auch den Boden zwischen den Reihen von Unkraut rein zu halten, weil solches auf die Güte der Trauben einen

grossen

grossen Einfluß hat, (S. Aug. 2.) — und zu diesem Zweck, so oft sich neues Unkraut sehen lässet, den Boden sofort an einem troknen Tage mit der Hacke davon zu reinigen, ehe es zu groß wird.

7. Die an Mauern stehenden Fruchtbäume, besonders die besten Apricosen und Pfirschen, deren Blumen und junge Früchte man gegen den Frost zu bedecken angefangen hat, noch in diesem ganzen Monath dagegen zu beschützen, (S. Merz 13.) und sich nicht durch etwanige warme Nächte sicher machen zu lassen, weil die Witterung um diese Jahrszeit so veränderlich ist, daß oft wiederum starke Nachtfröste einfallen, welche die Blumen und Früchte an solchen Bäumen, welche dann nicht bedekt sind, auf einmahl zu Grunde richten, — und also bey ungünstiger Witterung mit der Bedeckung so lange fortzufahren, bis die jungen Früchte so groß sind, als das vordere Ende eines kleinen Mannsfingers, wiewohl sie selbst dann noch nicht allezeit aller Gefahr entgangen sind, — folglich die Matten zwar am Morgen bey guter Witterung abzunehmen, am Abend aber dieselben wiederum vorzuhängen, — wenn man aber immergrüne Zweige zwischen sie gesteckt hat, solche so lange Tag und Nacht stecken zu lassen, bis sie aller Gefahr entwachsen sind.

8. Gegen Ende d. M. an Apricosen und Pfirschen alle unnütze junge Triebe, d. i. diejenigen, welche vorn heraus, oder an einer solchen Stelle, wo sie offenbar überflüßig sind, oder da, wo man ihnen keinen schiklichen Platz geben kan, herauswachsen, dicht am Holze abzureiben; alle diejenigen neuen Triebe aber, welche an einer nur einigermaaßen schiklichen Stelle hervorkommen, beyzubehalten, und solche, so bald sie dazu lang genug sind, regelmäßig und dicht an der Mauer zu befestigen. S. May 1.

9. Gegen

9. Gegen das Ende d. M. den Anfang zu machen, die jungen Apricosen und Pfirschen, welche zu dicht neben einander sitzen, so zu verdünnen, daß sie sich nachher, wenn sie ihre völlige Größe erlangt haben, nicht berühren; und zu diesem Zweck einen Zweig nach dem andern vorzunehmen, und an demselben zuvor die besten Früchte, welche sitzen bleiben sollen, auszuwählen, und dann erst die schlechtesten zwischen ihnen wegzubrechen. S. May 3.

10. Mit dem Beschneiden der noch nicht beschnittenen Bäume in den ersten acht Tagen d. M. zu Ende zu eilen.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

11. Späte Aepfel, Birnen und Pflaumen allenfalls noch im Anf. d. M. aber nicht später, zu pfropfen. S. Febr. 13.

12. Nach dem Pfropfleimen an den jüngst gepfropften Stämmen oft zu sehen, ob solcher etwa geborsten, oder abgefallen sey, und in diesen Fällen neuen Pfropfleimen umzuschlagen, damit keine Luft und Nässe eindringen möge.

13. Alle Nebenschossen an den jüngst gepfropften, und im vorigen Sommer oculirten Stämmen, unter dem Pfropfreise, und unter dem eingesezten Auge jedesmahl sofort wegzunehmen, weil sie ihnen sonst die Nahrung nehmen würden.

14. An den im vorigen Sommer oculirten Stämmen nachzusehen, ob die Blätter ihrer jungen Triebe nicht etwa von Insecten zusammen gerollet werden, und solche dann, damit sich dieselben nicht weiter ausbreiten, ohne Zeitverlust abzupflücken. S. Apr. 3.

15. Den

15. Den Boden zwischen den jungen Stämmen mit der Hacke von Unkraut zu reinigen, und dazu einen troknen Tag zu wählen.

16. Die mit Fruchtkernen besäeten Beete bey trokner Witterung, sowohl ehe sie hervorkeimen, als auch nachher, oft, jedesmahl aber nur ganz mäßig, zu begießen.

May.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Die an Mauern stehenden Fruchtbäume, besonders Apricosen und Pfirschen, nicht weniger auch Pflaumen und Kirschen, welche um diese Jahrszeit viel neue Schossen zu treiben beginnen, in der lezten Hälfte d. M. durchzugehen, und ihnen zuvörderst nicht nur alle vorn heraus, oder doch so unregelmäßig hervorgekommene Schossen, daß sie nicht beybehalten werden können, zu nehmen, sondern auch alle Wasserreiser wegzuschneiden, und von diesen keines stehen zu lassen, außer wo es zur Ausfüllung einer unbekleideten Stelle nöthig seyn mögte; dann auch sogar von den guten und regelmäßig stehenden jungen Schossen, wenn deren zu viel, und an solchen Stellen hervor treiben, wo die Wand völlig bekleidet ist, und wo also kein Raum für sie ist, alle diejenigen, welche offenbar überflüßig sind, wegzuschneiden; dagegen aber eine hinreichende Anzahl der besten und nicht zu frech wachsenden neuen Schüsse bis zum künftigen Winterbeschneiden beyzubehalten, und gehörig zu befestigen, — und besonders an Apricosen, Pfirschen und Morellokirschen, weil solche vornemlich am vorigjährigen Holze tragen,

tragen, so viele solcher guten neuen Schüsse stehen zu lassen, als zum Befestigen an der Mauer Raum haben; alle beybehaltene neue Schüsse, so bald sie 8 oder 10, höchstens 12 Zoll lang sind, möglichst regelmäßig und dicht an der Mauer zu befestigen, — und zwar nach ihrer natürlichen Länge, ohne sie im geringsten zu verkürzen, weil sie sonst meistens aus jedem Knospen sogleich einen neuen, jedoch nur schwachen Zweig treiben, und dann nicht nur der Mutterzweig geschwächet, sondern auch die Früchte des Einflusses der Luft und Sonne beraubet werden würden, und dann nicht zu ihrer gehörigen Vollkommenheit gelangen könnten; und nur in den Fällen einen oder mehr solcher neuen Schüsse auf drey bis vier Augen zu verkürzen, wenn es entweder ein junger Baum ist, welcher mit Seitenzweigen erst noch besser bekleidet werden muß, oder wenn an einem alten Baum in der Bekleidung eine Lücke auszufüllen ist.

2. Aepfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen an Mauern oder Spalieren gegen das Ende d. M. durchzugehen, und je eher je lieber alle vorn herausgetriebene neue Schüsse sowohl, als auch diejenigen wegzuschneiden, welche an solchen Stellen stehen, wo kein Holz fehlet, und wo kein Raum für sie ist; dagegen aber überall einige regelmäßig stehende und nicht zu frech wachsende neue Schüsse, besonders da, wo es offenbar an Holz fehlet, und zwar lieber mehr als weniger stehen zu lassen, um nachher bey dem Beschneiden im Winter desto besser die Wahl zu haben; die beyzubehaltenden neuen Schüsse, so bald sie dazu lang genug sind, dicht an der Mauer oder dem Spalier zu befestigen, und keinen von ihnen zu verkürzen, — und nur in dem Fall am Ende d. M. oder im Jun. da einige derselben auf 3 bis 4 Augen zu verkürzen, wo eine große Lücke, und also neues Holz zur Bekleidung derselben nöthig ist.

3. Die

3. Die jungen Pfirschen- und Apricosenfrüchte, wenn solche zu reichlich angesezt haben, je eher je lieber zu verdünnen, (S. Apr. 9.) weil sie sonst eine der andern die Nahrung entziehen, und also weder ihre völlige Größe, noch ihren rechten Geschmack erlangen, auch die Bäume selbst dadurch so sehr leiden, daß sie nicht im Stande sind, tüchtige Fruchtreiser für das folgende Jahr zu treiben, und man dann folglich erst im dritten Jahr nachher wiederum einigermaaßen reichliche Früchte erwarten kan; diejenigen jungen Früchte, welche sehr groß werden, so weit zu verdünnen, daß die eine 5 bis 6 Zoll weit von der andern entfernet sey; diejenigen aber etwas dichter stehen zu lassen, welche nicht so groß werden, z. E. an der frühen weißen sowohl, als rothen Apricose, an den frühen Muscatpfirschen, und an den frühen glatten Muscatpfirschen, (Early Nutmeg Nectarine,) als welche von allen die frühesten Sorten sind, und die kleinsten Früchte haben.

4. Die des Morgens früh, am Abend, und nach einem Regenschauer sich hervorgebenden, und die jungen Früchte der an Mauern stehenden Bäume, besonders die jungen Apricosen und Pfirschen benagenden Schnecken oft abzulesen.

5. So oft sich auf den mit Fruchtbäumen besezten Rabatten wiederum Unkraut blicken lässet, solches an einem troknen und sonnenreichen Tage mit einer scharfen Hacke zu zerstöhren, damit sich nicht zum Nachtheil der Baumfrüchte Schnecken und dergleichen Ungeziefer unter demselben aufhalten können. (*)

6. So

(*) Die englischen Benennungen der Schnecken Snail und Slug sollen nach Müllers *Linn.* Natursyst. Th. 6. S. 59. gleichbedeutend seyn, und beyde eine Erdschnecke ohne Haus, Limax, *Linn.* Franz. Limace, Lat. Cochlea nuda, andeuten. Sie scheinen doch aber zwo beson-

6. So bald an irgend einem Zweige der an Mauern stehenden Fruchtbäume Baumläuse wahrgenommen werden, die zusammengerolleten Blätter abzupflücken, und die leidenden Bäume bisweilen mit Tobaksstaub zu bewerfen, (S. Apr. 3.) oder sie bey trokner heisser Witterung auch wohl mit einer Handsprütze oft zu besprützen. — Wenn man sich mit einer solchen Sprütze in den Weg stellet, kan man sie vermittelst derselben, wenn auch gleich die Mauer 15 bis 20 Fuß hoch wäre, überall von unten bis oben hinauf besprützen; und weil das Wasser vermittelst derselben mit großer Gewalt gegen sie gesprüzt wird, so spület es nicht nur die Raupen und andere Insecten herunter, sondern reiniget auch die Bäume und ihre Blätter von Staub, Spinngewebe, und andern Unreinigkeiten; und wenn dieses Sprüzen bey sehr trokner Witterung ab und an wiederhohlet wird, so kan sich das Ungeziefer auf den Bäumen nicht so stark vermehren. So bald man also Ungeziefer auf ihnen gewahr wird, lasse man sie, wenn eben trokne Witterung ist, acht Tage lang täglich einmal besprützen; das Ungeziefer wird dann, wenn es sich noch nicht gar zu stark ausgebreitet hat, wo nicht gänzlich vertilget, doch gewiß sehr vermindert werden. — Man kan sich einer solchen Sprütze auch gut bedienen, um Spalier- oder hochstämmige junge und alte Bäume, welche von Ungeziefer leiden, bey trokner Witterung mit derselben zu besprützen. — Dergleichen Handsprützen, welche in England unter dem Namen a hand-watering Engine, oder an Engine for watering the bran-

besondere Arten der Gattung Limax anzudeuten. Denn so oft in den englischen Gartenbüchern von Schnecken in dem Zusammenhange, wie oben §. 5. geredet wird, wird das Wort Slug, in dem Zusammenhange aber, wie oben §. 4. allezeit das Wort Snail gebraucht. Nach dem *Linné* gibt es folgende den Gartenfrüchten nachtheilige nakte Schnecken: 1) Limax maximus, Buschschnecke. 2) Limax agrestis, Ackerschnecke. 3) Limax flavus, Bernsteinschnecke. Müll. l. c. S. 64. 65.

branches of Trees, bekannt sind, sind sehr nüzlich und wohlfeil. Die besten sind die von Zinn, welche man bey den Zinngießern in London zu 8 oder 10 englische Schill. bis zu einer Guinea, je nachdem sie größer oder kleiner sind, bekommen kan. (*) Einige sind in einem großen zinnernen Gefäß befestigt, um sie auf eine Wasserschleife zu setzen, und sie desto leichter von einer Stelle auf die andere bringen zu können; andere aber sind viel einfacher eingerichtet, und werden nur zur Zeit des Gebrauches in einen mit Wasser gefülleten großen Eimer oder Zuber gesezt, mit der einen Hand gehalten, und mit der andern gepumpet.

7. Die neugepflanzten sowohl hochstämmigen Bäume, als auch die Zwergbäume an Mauern und Spalieren bey sehr trokner Witterung wöchentlich etwa einmal zu begießen, und auch ihre Zweige bey trokner Witterung ab und an mit Wasser zu besprengen.

8. An den an Mauern stehenden Weinstöcken alle die Ranken, welche Trauben angesezt haben, und auch andere starke neue Reben, für welche Platz vorhanden ist, gehörig und nach ihrer natürlichen Länge zu befestigen, und alle unnüze Ranken, d. i. solche, welche entweder an dem alten Holze hervortreiben, oder doch keine Trauben haben, und an einer Stelle stehen, wo sie keinen Platz haben, bey Zeiten und ehe sie sich durcheinander

(*) Ein Freund in London, welcher mir eine kleine Handspritze für 8 sh. 6 d. sandte, schrieb mir dabey, gegen die Brauchbarkeit und Dauerhaftigkeit derselben mögte viel zu sagen seyn; eine größere, auf einen Kasten zum Herumfahren, sey beträchtlich theurer, und komme von Zinn wenigstens auf 3 bis 4 Guinea; sollte ich eine dergleichen zu haben wünschen, so riethe er, 1 Guinea oder etwas mehr zuzulegen, und solche von dauerhaften Metalle zu nehmen. Jene ist von Blech.

der schlingen, wegzunehmen; auch alle noch nachher hervortreibende Schossen sogleich abzureiben; nicht weniger alle an den beybehaltenen disjährigen Reben sich zeigenden kleinen Schossen auszubrechen. S. Apr. 5.

9. Die Weinstöcke in den Weingärten in der lezten Hälfte d. M. durchzugehen, und alle die Ranken, welche Trauben haben, oder doch stark sind, und an einer guten Stelle stehen, an die Pfäle regelmäßig zu befestigen; auch zugleich alle unnütze Ranken, d. i. solche, welche entweder klein und herabhangend, oder nicht mit Trauben versehen sind, und nicht schiklich befestigt werden können, dicht am Holz wegzunehmen; in der Folge auch alle hervorkommende neue Triebe, so bald sich solche zeigen, abzureiben, weil solche die Trauben nicht nur zu sehr beschatten, sondern ihnen und den guten Ranken auch einen Theil der Nahrung entziehen würden; und den Boden zwischen den Stöcken mit der Hacke, oder mit dem Schibeisen vom Unkraut rein zu halten, weil die Trauben sonst weder ihre rechte Größe, noch ihre eigentliche Güte erlangen.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

10. In der lezten Hälfte d. M. die neugepfropften Stämme durchzugehen, den Pfropfleimen abzunehmen, die Bandage zu lösen, und sie dann noch zwo bis drey Wochen sitzen zu lassen, und die aus dem Stamme hervortreibenden Nebenschossen, damit solche dem Pfropfreise die Nahrung nicht entziehen, so bald sie sich zeigen, abzureiben.

11. Desgleichen die im vorigen Sommer oculirten Stämme durchzugehen, und alle aus dem Stamme hervorgetriebenen Nebenschossen wegzunehmen; in der Folge auch immer alle sich an demselben aufs neue zeigenden

Triebe

Triebe sogleich abzureiben, damit er nur das eingesezte Auge zu nähren habe, und dieses dann besser schieben könne.

12. So oft sich in der Pflanz- und Baumschule wiederum Unkraut sehen lässet, solches an einem troknen Tage mit einer scharfen Hacke oder Schiebeisen wegzunehmen.

13. Die mit Kernen besäeten Pflanzenbeete bey troknerer Witterung wöchentlich etwa dreymal, oder einen Abend um den andern, aber immer ganz gelind zu begießen, damit die Wurzeln der jungen Pflanzen nicht losgespület werden.

Junius.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Im Anfang d. M. Apricosen und Pfirschen, wenn solches noch nicht geschehen, nach der im vor. M. (S. May 1.) gegebenen Vorschrift zu beschneiden, und die beyzubehaltenden jungen Zweige regelmäßig, und so zu befestigen, daß ihre Blätter den jungen Früchten bey heissen Sonnenschein einigen Schatten geben mögen, — maaßen alle an Mauern wachsende Früchte hinter einer leichten Bedeckung von Blättern am besten gerathen, und dann auch gegen die Nachtkälte etwas Schutz haben.

2. Apricosen und Pfirschen, welche zu reichlich angesezt haben, und noch zu dicht sitzen, zu verdünnen. S. May 3.

3. Aepfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen an Mauern und Spalieren, wenn es im May versäumet ist,

nun ohne Zeitverlust zu beschneiden, und die beyzubehaltenden jungen Triebe, ohne solche zu verkürzen, regelmäßig zu befestigen. S. May 2.

4. An den an Mauern oder Spalieren stehenden Fruchtbäumen, da, wo eine solche Lücke ist, zu deren Bekleidung nicht mehr, als zween, drey, oder nur etwas wenig mehr Zweige erfordert werden, in dem Falle, daß sich in oder nahe bey derselben nur ein einziger junger Zweig fände, solchen in der ersten Hälfte d. M. nach Beschaffenheit seiner Stärke auf drey, vier, oder fünf Augen zu verkürzen, weil er dann noch in diesem Sommer zur Bekleidung der Lücke zween, oder drey, oder auch wohl vier Seitenzweige zu treiben pflegt.

5. Auf eben diese Weise an solchen jungen Bäumen, welche noch mehrerer Kronzweige bedürfen, disjährige junge Zweige um die gedachte Zeit gleichfalls zu verkürzen.

6. Nachzusehen, ob auch die seit vorigen Herbst verpflanzten Fruchtbäume, besonders die hochstämmigen, so befestigt sind, daß sie der Wind nicht losrütteln könne, und die Erde um sie her sorgfältig zuzuhalten, damit Sonne und Wind zu ihren Wurzeln nicht eindringen mögen.

7. Die an den im Frühjahr verkürzten ersten Hauptschüssen der jungen Apricosen- und Pfirschenbäume, nun schon befindlichen ersten Seitenzweige, um solche gegen die Gewalt des Windes zu sichern, an der Mauer zu befestigen.

8. Die in diesem Frühjahr, besonders aber die sehr spät versezten jungen Bäume, bey sehr trokner Witterung zu begießen.

9. Die Weinstöcke an Mauern, wenn es im vor. M. versäumt seyn sollte, nun ohne Aufschub zu beschneiden,

den, (S. May 8.) ehe die neuen Ranken zu sehr durcheinander wachsen, weil sie sonst zu klein bleiben, und die Trauben dann auch erst spät reif, oder doch wenigstens nicht wohlschmeckend werden.

10. Die im vor. M. bereits beschnittenen Weinstöcke an Mauern, (S. May 8.) in d. M. abermal durchzugehen, und theils alle seitdem aufs neue hervorgetriebene Ranken wegzunehmen, theils die an den beybehaltenen disjährigen Ranken hervorkommenden Nebenranken abzureiben.

11. Die Weinstöcke in den Weingärten, damit sie nicht in Unordnung gerathen, abermal durchzugehen, wie auch den Boden von Unkraut rein zu halten. S. May 9.

12. Vor die frühen Kirschen an Mauern zum Schutze gegen die Vögel Netze zu hängen, wie auch, wenn es thunlich, über die edelsten hochstämmigen Kirschen im Anf. d. M. große Netze zu ziehen.

13. Von Apricosen und Pfirschen die Schnecken abzulesen. S. May 4.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

14. Gegen den 18ten oder 20sten d. M. mit dem Oculiren des Steinobstes, und zwar zuerst mit den frühen Apricosen und Pfirschen den Anfang zu machen; diese am liebsten auf zwey- oder dreyjährige Pflaumenkernstämme zu oculiren; die Oculirreiser von gesunden Bäumen zu nehmen; und zum Oculiren entweder einen wolkigen Tag zu wählen, oder es am Morgen und Abend zu thun. S. Jul. 7.

15. Die im vorigen Sommer oculirten Stämme durchzugehen, und diejenigen, welche stark geschoben haben, an etwa 2 Fuß lange Stäbe an zwo verschiedenen Stellen anzubinden, damit sie der Wind nicht abbrechen könne; diejenigen auch, welche an Mauern oder Spaliere gesezt werden sollen, und welche man gern recht bald bezweiget haben mögte, im Anf. d. M. vier, oder fünf oder sechs Zoll hoch über dem Auge zu verkürzen, damit sie noch in diesem Sommer drey bis vier niedrige Seitenzweige treiben.

16. Die in diesem Frühjahr gepfropften Stämme durchzugehen, und diejenigen Reiser, welche schon stark geschoben haben, an beygesezte Pfäle zu befestigen.

17. Die aus Kernen aufgegangenen jungen Stämme bey trokner Witterung fleißig zu begießen, (S. May 13.) und mit möglichsten Fleiß vom Unkraut zu reinigen, ehe solches zu groß wird, und sie überziehet.

18. Die spät in diesem Frühjahr verpflanzten Stämme in d. M. bey trokner Witterung, wöchentlich etwa einmal zu begießen.

Julius.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Wenn es bisher versäumet seyn sollte, die an Mauern und Spalieren stehenden Fruchtbäume zu beschneiden, solches nun spätestens noch im Anf. d. M. zu thun, weil ihre Früchte sonst nur klein bleiben, und nicht ihren rechten Geschmack bekommen, auch die Bäume

selbst

selbst, und besonders Apricosen und Pfirschen, und andere Bäume, welche hauptsächlich an einjährigen Holze tragen, sehr leiden, wenn sie im Sommer nicht beschnitten werden. S. May 1. 2. Jun. 1. 3.

2. Die in den beyden vorigen Monathen schon beschnittenen Fruchtbäume an Mauern und Spalieren abermal durchzugehen und nachzusehen, ob noch alle beybehaltene neue Zweige in Ordnung sind, sonsten sie aufs neue gehörig zu befestigen, — auch die seitdem an solchen Stellen, wo kein Holz fehlet, hervorgetriebenen Zweige wegzunehmen.

3. Mit den Feigenbäumen jezt den Anfang zu machen, ihre neuen Schüsse zu befestigen, und alle diejenigen, welche schon befestigt werden können, gerade und regelmäßig, ohne sie zu verkürzen, zu befestigen. S. Aug. 5.

4. Die Weinstöcke abermal durchzugehen, und alle seit dem vorigen Monath hervorgekommene neue Ranken wegzuschneiden; den bereits eingebundenen neuen Reben die kleinen Nebenranken, deren sie binnen einem oder zween Monathen aus jedem Auge wenigstens eine zu treiben pflegen, sofort zu nehmen; und überhaupt alle sich in d. M. noch zeigenden neuen Schüsse sogleich abzureiben, — weil dann die Trauben nicht nur ihre rechte Größe besser erlangen, sondern auch wenigstens um drey Wochen früher reif werden.

5. In die an Mauern stehenden Pfirschen- und dergleichen edle Fruchtbäume mit süß gemachten Wasser gefüllete Gläser zu hängen, um die Wespen und andere Insekten, welche die reifenden Früchte anfressen, in selbigen zu fangen; in jeden großen Baum wenigstens drey, und in die kleinern nicht weniger, als zwey Gläser, — und diese nicht nur oft von den darin gefangenen Insekten

auszuleeren, sondern auch oft mit frischen süßem Wasser zu füllen.

6. Von den an Mauern stehenden Bäumen die Schnecken, welche jezt besonders die Pfirschen und Apricosen angehen, wiederhohlt abzulesen. S. May 4.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

7. Apricosen und Pfirschen, auch Pflaumen, Kirschen und Birnen, in d. M. je früher je besser, zu oculiren; (S. Jun. 14.) Apricosen und Pfirschen auf Pflaumenstöcke, welche die stärksten und dauerhaftesten Bäume geben, und zum Oculiren am besten sind, wenn sie im dritten Jahre, und da, wo sie oculiret werden sollen, etwa $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll dick sind; Birnen auf Birnenkernstämme, zu Zwergbäumen aber auch wohl auf Quittenstämme; Kirschen auf Kirschenkernstämme; Pflaumen auf Pflaumenstämme; — zu Zwergbäumen 5 bis 6 Zoll hoch, zu hochstämmigen aber 3, 4 bis 6 Fuß hoch über der Erde; — am besten bey trüber Witterung, oder früh Morgens, und Nachmittags nach drey oder vier Uhr, weil die Oculirreiser von der Mittagssonne leicht so ausgetroknet werden, daß sich die Augen nicht gut ablösen lassen.

8. Die im Frühjahr gepfropften, aber fehlgeschlagenen Kirschen, Pflaumen und Birnen zu oculiren.

9. Tragbare Spalierbäume, welche von keiner guten Sorte sind, mit einer bessern Sorte zu oculiren, und die Augen in ihre disjährigen Reiser zu setzen; auch, damit der ganze Baum desto eher mit der verlangten Sorte bekleidet werde, mehrere Reiser an demselben zu oculiren, welche dann nach zwey oder drey Jahren zu tragen anfangen.

10. Den

10. Den im vorigen Sommer oculirten Stämmen die an ihnen unter dem eingesezten Auge sich befindenden Nebenschossen zu nehmen, weil sie dem ächten Schusse die Nahrung entziehen.

11. Den gepfropften Stämmen die an ihnen unterhalb der Pfropfstelle hervorgetriebenen Nebenschossen zu nehmen.

12. Die gepfropften und oculirten Stämme, welche stark geschoben haben, an starke Stäbe zu befestigen.

13. Die Baumschule vom Unkraut rein zu halten.

14. Die jungen Stämme auf den Saamenbeeten bey trokner Witterung wöchentlich zwey bis dreymal zu begießen. S. May 13.

August.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Die Weinstöcke abermal durchzugehen, (S. Jul. 4.) auch diejenigen Trauben und Ranken, welche sich losgegeben haben, aufs neue zu befestigen; und den Trauben, welche sich mit einander, oder mit den Ranken verwickelt haben, die gehörige Lage zu geben; auch, wenn man will, im Anf. d. M. die Spitzen der Reben, welche Trauben haben, abzuschneiden, und die über die Mauer, oder über die ihnen bestimmte Gränze hinausgewachsenen Ranken zu verkürzen.

2. In den Weinbergen alles Unkraut, so bald es hervorkömmt, umzuhacken und auszuharken, weil ein

von Unkraut und von andern Unrath rein gehaltener Boden auf die Trauben eben die Wirkung hat, wie eine Mauer, von welcher die Sonnenstrahlen zurükprallen, und weil dagegen aus einem mit Unkraut überzogenen Boden feuchte Dünste aufsteigen, welche den Wachsthum und das Reifwerden der Trauben aufhalten.

3. Die an Mauern stehenden Fruchtbäume, besonders die Pfirschen, u. dgl. in d. M. einmal sorgfältig durchzugehen, und nicht nur diejenigen Zweige, welche sich losgegeben haben, aufs neue zu befestigen, sondern auch diejenigen, welche merklich länger geworden sind, abermal anzubinden; auch alle seit kurzem aufs neue hervorgetriebenen Schüsse wegzuschneiden.

4. Die Fruchtrabatten von Unkraut und andern Unrath beständig ganz rein zu halten, weil sie dann nicht nur gut ins Auge fallen, sondern die Sonne auch auf einen reinen Boden besser würken kan, und das Obst dann nicht nur besser reif, sondern auch wohlschmeckender wird.

5. An den Feigenbäumen, weil ihre Feigen jezt ihre Größe erlangt zu haben pflegen, und reif zu werden beginnen, und also zur Beförderung ihrer Reife, und ihres guten Geschmackes viel Sonne nöthig haben, alle starke Schüsse dicht an die Mauer zu befestigen; jezt aber nichts weiter an ihnen zu schneiden, außer nur die vorn herausgewachsenen Zweige wegzunehmen; und dagegen jezt noch alle neue Seitenschossen beyzubehalten, und solche, ohne sie im geringsten zu verkürzen, nach ihrer völligen Länge, regelmäßig, und so, daß sie sich nicht kreuzen, und zwar recht gut zu befestigen, damit Winde und Regen, welche über sie, wegen ihrer großen Blärter, eine große Gewalt haben, sie nicht losreissen können. Denn weil der Feigenbaum nur an einjährigen Holz trägt, so muß man ihm jezt genug neues Holz lassen, und was etwa zu viel

ist,

ist, kan im künftigen Frühjahr weggeschnitten werden. S. Merz 1.

6. Die besten Sorten von Früchten an Mauern gegen Insekten und Vögel zu sichern. S. Jun. 12. und Jul. 5.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

7. An den im Jul. oculirten Stämmen, etwa drey Wochen nachher, nie aber später, als nach vier Wochen, das Band wieder zu öfnen, weil sonst der Saft nicht gehörig umlaufen kan, und dann unter fünf Augen kaum eines bekleibet; auch die unter dem Auge aus dem Stamme hervortreibenden Nebenschossen glatt an demselben abzunehmen.

8. Wenn man noch oculiren will, solches im Anf. d. M. zu thun.

9. Die Baumschule an troknen Tagen von Unkraut zu reinigen, ehe solches zu groß wird.

10. Die Stücke Land, welche in diesem Herbst mit jungen Stämmen bepflanzt werden sollen, gegen das Ende d. M. zu rigolen, und in hohe Rücken aufzuwerfen, damit der Boden des Einflusses von Regen, Sonne und Thau desto besser genießen könne.

11. Die in diesem Jahr aus Kernen gezogenen jungen Stämme bey troknerWitterung fleißig zu begießen. S. May 13.

September.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. An Pfirschen, und andern an Mauern stehenden Fruchtbäumen nachzusehen, ob noch alle ihre Zweige in Ordnung sind, und diejenigen, welche sich losgegeben haben, oder zu weit abwärts gewachsen sind, gehörig zu befestigen. Der Wind kan sie dann nicht abbrechen, und wenn sie alle dicht und regelmäßig an der Mauer befestigt sind, können die Früchte zur Beförderung ihrer Reife alle eines gleichen Einflusses der Sonne genießen, gleichwie die Bäume selbst dann auch besser ins Auge fallen.

2. Wenn eine oder die andere sich der Reife nähernde Frucht zu dick mit Blättern bedekt seyn sollte, dann einen Theil von diesen abzubrechen, weil das Obst, wenn es zu viel Schatten hat, nicht recht gut reifet. Etwas Schatten ist ihm freylich nöthig und dienlich; zu viel Schatten aber ist ihm schädlich, und es erlanget dann weder seinen natürlichen Geschmack, noch seine rechte Farbe. Inzwischen müssen doch nur da Blätter abgebrochen werden, wo sie ungewöhnlich dicht sitzen, und den Früchten das Licht zu sehr nehmen. Aber auch in diesem Fall müssen sie regelmäßig, und nur so weit verdünnet werden, daß die Früchte doch ganz leicht von ihnen bedekt bleiben.

3. An den Weinstöcken abermal nachzusehen, ob die Trauben zur Beförderung ihrer Reife gehörig Luft und Sonne haben; vor den Trauben, welche zu viel Schatten haben, einige Blätter wegzubrechen; die zwi-

schen

schen den Ranken zu gedrängt stehenden, oder in einander verwickelten Trauben loszubeugen, damit eine jede derselben gehörig einzeln hänge; und die abermal im vorigen Monath hervorgetriebenen Nebenranken überall wegzunehmen, weil sie unnütz sind, und wenn sie nicht weggenommen werden, den Trauben Nahrung und Licht nehmen.

4. Noch fernerhin (S. Jul. 5.) mit Zucker- oder Honigwasser gefüllete Gläser aufzuhängen, um in denselben die Wespen und Fliegen zu fangen, welche das Obst anfressen wollen, und den Weintrauben, wenn man nicht vorbeuget, großen Schaden zu thun pflegen; die besten und reifsten Trauben mit kleinen Beuteln von dünnen Flor, welche gerade so weit seyn müssen, daß eine Traube in denselben Raum hat, zu überziehen; oder in deren Ermangelung Beutel von Papier zu machen, welche jedoch nicht so gut sind, weil die Sonne durch sie auf die Trauben nicht so gut würken kan, das Papier auch, wenn es naß wird, an die Trauben anklebt, und sie in Fäulniß bringt, — dagegen Beutel von Flor Sonne und Luft durchlassen, und nach einem Regen bald wieder trocken werden, und die Trauben also bey anhaltender Regenwitterung in ihnen keinen Schaden leiden. Vermittelst solcher über die Trauben gezogener Beutel kan man dieselben auch am besten gegen die Vögel, welche ihnen, zumahl die Sperlinge, unbeschreiblichen Schaden thun können, verwahren. Und ob man solche von ihnen gleich auch vermittelst vor den Weinstöcken vorhergespannter Netze, oder durch aufgehangene Vogelscheue von Federn, oder durch den Knall eines Schießgewehrs abhalten kan, so sind doch die zuvorgedachten Beutel das sicherste Mittel, die besten Trauben gegen sie zu schützen.

5. Auch in die besten Sorten von Feigenbäumen, in welchen es jezt von allerhand Insekten wimmelt, mit

süßen Wasser gefüllete Gläser zu hängen, nicht weniger sie gegen die Vögel, welche viele der besten Feigen anfressen, zu schützen. S. Sept. 4.

6. Mit dem Abpflücken solcher Aepfel und Birnen, welche aufbewahret werden sollen, so wie sie nach und nach zeitig werden, den Anfang zu machen. Verschiedene Sorten werden schon gegen die Mitte oder das Ende d. M. zum Abnehmen zeitig. Sie dürfen aber nie anders, als an einem recht trokuen Tage gepflükt werden, und müssen überdem auf dem Baume auch erst völlig trocken geworden seyn. Ueberhaupt muß alles Obst, welches zum Aufbewahren bestimmet ist, und besonders Winterbirnen und Winteräpfel, so lange auf dem Baume bleiben, bis es vollkommen zeitig ist. Vollkommen zeitig aber ist es dann, wenn es von selbst abzufallen anfängt, und dann kan es abgenommen werden. — Gegen das Ende d. M. werden auch schon einige Sorten vom Winterobst zum Abnehmen zeitig, welche man jedoch, wenn die Witterung gut ist, bis in den October auf den Bäumen lassen kan.

7. Gegen das Ende d. M. den Anf. zu machen, das Land, welches mit neuen Fruchtbäumen besezt werden soll, zuzubereiten; und wenn ganz neue Fruchtrabatten an Mauern u. s. w. angelegt werden sollen, solche wenigstens $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß tief zu rigolen, und mit etwas vermoderten Mist zu düngen; auch etwas frischen Leim von einer Weide, besonders dahin, wo die Bäume zu stehen kommen werden, mit unter zu bringen.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

8. Mit dem Rigolen des Landes, welches am Ende dieses, oder im Anfang des künftigen Monaths mit jungen

gen Stämmen besezt werden soll, falls es im vor. M. (S. Aug. 10.) noch nicht geschehen ist, nun den Anfang zu machen. Wenn solches frühzeitig geschiehet, kömmt man nicht nur mit der Arbeit desto besser weiter vorwärts, sondern der Boden selbst kan auch den Vortheil des Regens besser genießen, und wird fein mürbe und feucht, welches für die mit ihm zu bepflanzenden jungen Stämme sehr vortheilhaft ist.

9. Gegen das Ende d. M. und zumahl bey etwas feuchter Witterung, schon solche junge Fruchtbäume, welche ihr Laub dann schon völlig abgeworfen haben, aus der Baumschule in den Garten zu pflanzen, und solche, wenn eben trokne Witterung seyn sollte, so fort durchdringend zu begießen. Wenn man sie so zeitig, so bald sie nemlich ihre Blätter gänzlich abgeworfen haben, pflanzt, so haben sie Zeit, sich noch vorher, ehe Frostwitterung eintrit, gut zu bewurzeln, und können dann im folgenden Sommer der Dürre desto besser widerstehen.

10. In der lezten Woche d. M. junge in diesem Jahr gezogene Kernstämme, und die aus abgeschnittenen Zweigen, oder aus Absenkern, oder aus Wurzelausläufern gezogenen jungen Stämme zum Pfropfen und Oculiren in die Baumschule zu pflanzen, und zwar in $2\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 15 Zoll bis $1\frac{1}{2}$ Fuß weit.

11. Disjährige 10 bis 15 Zoll lange Reiser von Johannis- und Stachelbeeren abzuschneiden, und solche auf eine schattige Rabatte zu stecken. Man kan solches zwar von der Mitte d. M. bis zur Mitte des Febr. zu jeder Zeit, wenn offene Witterung ist, thun. Am besten aber ist es, solches schon um die Mitte, oder gegen das Ende d. M. zu thun. S. Oct. 9.

12. Noch in d. M. ehe die gewöhnlichen Herbstregen eintreten, bey trokner Witterung die Baumschule vom Unkraut überall zu reinigen.

October.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Alle Winterbirnen und Aepfel, so wie sie, jede nach ihrer Art, entweder im Anfang, oder um die Mitte, oder gegen das Ende d. M. zeitig werden, abzupflücken. Um zu erfahren, ob sie zeitig sind, beuge man an verschiedenen Stellen eines Baumes einige gelind aufwärts: wenn sie sich dann leicht losgeben, so ist es Zeit, sie abzunehmen. — Tafelbirnen müssen nie länger auf dem Baume bleiben, als bis zur Mitte d. M. zumal wenn schon Nachtfröste eintreten sollten. Wenn sie der Frost getroffen hat, so faulen sie nachher sehr leicht, ehe sie eßbar werden, wenn sie auch gleich noch so gut verwahret werden. — Länger, als bis zu Ende d. M. dürfen gar keine Aepfel und Birnen auf den Bäumen bleiben. — Das Abnehmen muß an einem troknen Tage geschehen, und nicht nur das Obst, sondern auch die Blätter völlig trocken seyn. Die beste Tageszeit dazu ist von 11 oder 12 bis Nachmittags 3 oder 4 Uhr. — Jeder Apfel oder Birn muß einzeln abgepflükt, und so behutsam in einen Korb gelegt werden, daß sie sich einander nicht quetschen. — Das abgenommene Obst muß auf die Obstkammer, oder auf einen andern troknen Platz getragen, und mit aller Vorsicht auf einen Haufen, und zwar jede Sorte besonders, gelegt werden, und, um zu schwitzen, etwa vierzehen Tage in Haufen liegen bleiben. Es hält sich dann

dann besser, bekömmt auch einen viel bessern Geschmack, als wenn es schon sobald, als es abgenommen ist, förmlich weggelegt wird. Wenn es etwa vierzehen Tage in Haufen gelegen hat, muß es mit Fleiß Stück vor Stück mit einem Tuche abgerieben, und dann dahin, wo es aufbewahret werden soll, gelegt werden. Einen Theil der besten Tafeläpfel und Birnen mag man in Körbe oder Tonnen packen; auf den Boden aber muß zuvor reines Weizenstroh gelegt, auch die Seiten des Gefäßes damit gefüttert, und wenn es voll gepackt ist, auch oben auf Stroh gelegt werden. Die geringern Sorten aber, und alle solche Aepfel und Birnen, welche theils für die Tafel, theils zu andern wirthschaftlichen Gebrauch zeitig im Winter brauchbar werden, gebrauchen nur auf Bretter, oder auf den Boden in der Obstkammer gelegt zu werden, und zwar auf untergelegtes reines Weizenstroh, auf welchem sie, wenn Raum genug vorhanden ist, einzeln dicht an einander hergesezt, — wenn dazu aber kein genugsamer Raum ist, die wirthschaftlichen Aepfel und Birnen, drey bis vier Stück hoch ordentlich über einander hergelegt, — und in beyden Fällen bey eintretenden Frost mit einer guten Decke von frischen reinen Stroh bedeckt werden.

2. Gegen das Ende d. M. den Anfang zu machen, Pfirschen und Apricosen, wenn sie ihre Blätter abgeworfen haben, zu beschneiden, und aufs neue zu befestigen. Man ziehe dann zuförderst an dem größten Theile der dünnern Zweige die Nägel aus, und mache solche los, weil man dann das Messer nicht nur besser gebrauchen, sondern auch richtiger beurtheilen kan, welche junge Zweige beybehalten, und welche weggeschnitten werden müssen. Wenn man nun zum Beschneiden schreitet, suche man überall an dem Baume eine hinreichende Anzahl leztjähriger Reiser beyzubehalten, welche mäßig weit, und etwa 6 Zoll weit von einander entfernt sitzen müssen, und mit

denen der Baum von unten auf überall bekleidet seyn muß, weil eben diese leztjährigen Reiser es sind, welche im künftigen Jahre Früchte tragen. Alles alte Holz, welches zu weit in die Länge wächset, und nicht genugsam mit jungen Holze versehen ist, muß weggenommen werden. Die beyzubehaltenden jungen Zweige dürfen nicht über einander herlaufen, noch zu nahe zusammen stehen, sondern müssen da, wo ihrer zu viel neben einander sind, mit Ueberlegung zum Theil weg, und glatt am Holze abgeschnitten, und nur die hofnungsvollesten und am besten stehenden, zur Tracht aufs künftige Jahr, in einer gehörig regelmäßigen Entfernung von einander beybehalten werden. Wenn z. E. ein Baum recht gesund ist, und mäßig gut geschosset hat, muß er so geschnitten werden, daß seine beyzubehaltenden neuen Zweige 5 bis 6 Zoll weit, oder auch noch wohl etwas weiter von einander entfernt stehen; und diese müssen zugleich, damit sie im künftigen Sommer nicht blos Früchte tragen, sondern auch für das nachher folgende Jahr neue Fruchtreiser schieben, insgesammt, und zwar nach dem Verhältniß ihrer Stärke und Länge, verkürzt werden: ein Reis von etwa 1 Fuß lang, auf 8 Zoll, oder etwas darüber, eines von 15 bis 16 Zoll auf etwa 10 Zoll, eines von 18 bis 20 Zoll auf 12 bis 14 Zoll, und so weiter, so daß ein jedes Reis, es sey kurz oder lang, um ein Drittheil, oder auch noch wohl etwas mehr, verkürzt werde. Wenn aber ein Baum sehr stark und lebhaft geschosset hat, müssen die beyzubehaltenden jungen Zweige nicht nur etwas enger zusammen gelassen, sondern auch etwas weniger verkürzt werden; sie müssen in diesem Fall nur 4 bis 5 Zoll von einander entfernt gelassen, und nur um etwa ein Viertheil verkürzt, ja, einige der stärksten müssen nur ganz wenig, und einige gar nicht verkürzt werden. Denn sonst kommen solche so frech treibende Bäume nie so in Ordnung, daß sie mäßige Schossen treiben, welche wirklich tragbar sind, und je mehr Holz man ihnen nimmt,

und je mehr man ihre Reiser verkürzet, desto stärker schossen sie. Nach dieser Vorschrift, welche bey dem Beschneiden der Pfirschen und Apricosen im Winter allemal zu beobachten ist, kan man zuverläßig beurtheilen, wie man einen Baum, nach der Beschaffenheit seines Wachsthums bey dem Beschneiden zu behandeln habe. — Wenn eines oder das andere unter den beybehaltenen neuen Fruchtreisern bereits kleine Nebenzweige getrieben haben sollte, müssen ihnen solche, weil sie doch weder gute Früchte tragen, noch gutes Holz schieben, glatt am Holze genommen werden. — Wenn die beybehaltenen Reiser verkürzt werden, müssen sie, wenn es sich thun lassen will, über einem Blütauge, d. i. über einem solchen Auge, welches doppelt kömmt, und also im folgenden Jahr gewiß ein gutes Reis treibet, abgeschnitten werden, um im künftigen Jahr an jedem derselben ein gutes Leitreis zu bekommen. Denn, wenn ein Fruchtreis an seiner Spitze, oder doch nahe unter derselben ein gutes Leitreis treibt, so gibt es auch gewöhnlich schöne und wohlschmeckende Früchte. — An dem zweyjährigen Holze, besonders an den Apricosen, finden sich oft 1 bis 2 Zoll lange Augenträger, deren jeder gemeiniglich mehrere Blumenknospen hat. Diese müssen nicht, wie manche thun, weggeschnitten werden, weil sie ja ganz gute Früchte zu tragen pflegen. Inzwischen muß man doch auch nur diejenigen von ihnen beybehalten, welche eine gute Stellung haben, und zur Tracht Hofnung geben; diejenigen aber, welche entweder unfruchtbar sind, oder vorwärts zu weit hervorstehen, müssen weggenommen werden. — —
So bald das Beschneiden an einem Baume vollendet ist, muß er so fort, ehe man an den folgenden gehet, erst wiederum an die Mauer befestigt werden. Am wenigsten aber muß solches bis in den Merz verschoben werden, obgleich einige Gartenschriftsteller solches ausdrüklich vorschreiben. Denn, wenn man die bey dem Beschneiden losgemachten Zweige bis in den Merz unbefestigt lässet,

so fällt ein Baum nicht nur nicht gut ins Auge, sondern der Frost kan dann auch die zarten Zweige leichter treffen, und der Wind die langen starken Zweige leicht abbrechen; nicht zu gedenken, daß auch im Merz die Blumenknospen schon so stark angeschwollen zu seyn pflegen, daß es unvermeidlich ist, bey dem Annageln alsdenn viele derselben abzustossen. — Das Annageln selbst muß mit vieler Ueberlegung geschehen, und die Zweige nicht über einander her gelegt, sondern einer ordentlich neben dem andern her, in einer Entfernung von 4 oder 5 bis 6 Zoll, je nachdem es die Beschaffenheit des Baumes erfordert, und zwar in einer geraden Richtung, und dicht an die Mauer befestigt werden. — Die zum Beschneiden und zur Befestigung der an Mauern stehenden Bäume erforderlichen Geräthschaften sind folgende: 1) ein recht scharfes Gartenmesser, oder Gartenhippe, von der Gattung, welche noch etwas kleiner, als die gewöhnliche Mittelsorte ist, mit einer schmalen Klinge, und oben nicht zu sehr gekrümmet; 2) eine kleine Handsäge, um mit derselben altes oder starkes todtes Holz auszusägen; 3) ein Meissel oder Stämmeisen; 4) ein kleiner leichter Hammer, mit einem ganz flachen, und etwa 1 Zoll dicken Kopfe; 5) eine Anzahl Nägel, von der Sorte, welche zur Befestigung der Bäume an Mauern besonders verfertigt werden, und fast bey allen Eisenkrämern zu bekommen sind; 6) eine Anzahl Streifen von Tuch, welche mit Fleiß zurecht geschnitten, und etwa $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Zoll, nie aber über 1 Zoll breit seyn müssen, weil sie sich sonst, besonders wenn kleinere Zweige damit befestigt werden, nicht gut ausnehmen, — und welche dann, wenn die Zweige angeheftet sind, über dem Nagel eben und gerade abgeschnitten werden müssen, weil es übel aussiehet, wenn ihre Enden lang herunterhängen.

3. Am Ende d. M. auch Pflaumen, Kirschen, Birnen und Aepfel an Mauern und Spalieren zu beschneiden. S. Nov. 4. und 5.

4. Ge-

4. Gegen das Ende d. M. Fruchtbäume zu pflanzen, massen die meisten Obstarten dann schon mit Sicherheit versezt werden können; zu neu anzulegenden Obstpflanzungen an Mauern und Spalieren die Rabatten zween Spadenstiche tief zu rigolen, auch etwas recht verfaulten Mist, und wenn der Boden nicht schon von Natur leimicht ist, etwas frische Leimerde von einer Weide hinzuzuthun, und alles mit Fleiß durcheinander zu arbeiten; wenn aber so viel Leimerde, als für die ganzen Rabatten nöthig ist, nicht herbeyzuschaffen seyn sollte, dann doch auf jede für einen Baum bestimmte Stelle, zwo oder drey Schiebkarren voll, nebst etwas verfaulten Mist, zu bringen, — indem der Wachsthum der Bäume dadurch ungemein befördert zu werden pflegt, weil die meisten von ihnen einen Leimboden lieben; und die zu pflanzenden Bäume in gehöriger Weite (S. Febr. 7.) zu setzen, damit sie in der Folge Raum genug haben, und nicht in einander wachsen.

5. Etwa um die Mitte, oder gegen das Ende d. M. Stachel- und Johannisbeeren zu versetzen, — auf die um die Küchengartenquartiere laufenden Rabatten in einer einzelnen Reihe 7 bis 8 Fuß weit von einander, — wenn man mit ihnen aber ein ganzes Stück Land bepflanzen will, in 8 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen wenigstens 6 Fuß weit, weil man dann den Boden zwischen ihnen besser auflockern und behacken kan, auch mehr Raum hat, die Stöcke zu beschneiden, und ihre Beeren zu pflücken, die Beeren auch größer, und besser reif werden, und der Zwischenraum mit andern Küchengewächsen besäet oder bepflanzt werden kan.

6. Gegen das Ende d. M. Stachel- und Johannisbeeren zu beschneiden, und den Boden um ihnen her umzugraben, welches nicht nur ein gutes Ansehen macht, sondern ihnen auch ungemein dienlich ist. Man hat dabey

folgendes zu beobachten: Ihre Zweige müssen dünn, und gehörig weit von einander entfernt gezogen, — ihre Krone muß, damit ihre Früchte im Sommer Sonne und Luft haben, und sich die Zweige nicht kreuzen, inwendig offen gehalten; — alle Wurzelausläufer abgestochen, — und jeder Stock zu einem einzelnen 12 bis 15 Zoll hohen Schaft gezogen werden. Die vielen im Sommer getriebenen Schüsse müssen zum Theil weggeschnitten, und nur hie und da gegen den Boden der Krone, besonders wo Lücken sind, einer oder mehrere regelmäßig herausgewachsene an einer guten Stelle beybehalten werden, — oder auch da, wo es nöthig ist, zur Ersetzung der zu lang, oder sperrig gewachsenen, oder alten, oder nicht recht gut tragbaren Zweige, neue Zweige zur künftigen Tracht in Vorrath zu ziehen. Denn man muß jährlich einige alte Zweige, welche entweder zu lang, oder zu sperrig sind, je nachdem es nöthig befunden wird, entweder ganz wegschneiden, oder sie doch verkürzen, und dadurch solchen jungen Zweigen, welche gut gewachsen sind, und gute Früchte hoffen lassen, Raum machen. Wenn diese Vorschrift befolgt, und jährlich einige neue Zweige zugezogen, und zugleich ein Theil alter Zweige weggenommen wird, so fehlet es selbst alten Stöcken nicht an genugsamen jungen Holze, welches jeden Sommer reichlich, nicht nur große, sondern auch wohlschmeckende Beeren trägt. Zu diesem Zweck muß man jährlich an schiklichen Stellen eine hinreichende Anzahl gutgewachsener neuer Schüsse beybehalten, diejenigen aber, welche überflüßig sind, glatt am Holze abnehmen; zugleich aber auch überall, wo ein Hauptzweig fehlet, gegen den Boden der Krone zu, zur Ausfüllung der Lücke einen starken jungen Zweig beybehalten. — Alle junge sowol, als alte Zweige müssen an ihrer Spitze 8 bis 9 Zoll weit von einander entfernt stehen. — Fast ein jeder alter Zweig pflegt im vorigen Sommer drey, vier, oder noch mehr Schüsse gethan zu haben, und zwar einen etwa an seiner Spitze,

und

und die übrigen weiter rükwärts einen unter dem andern. Von allen diesen jungen Schüssen gebraucht nur einer beybehalten zu werden, in welchem sich der Zweig endigen, und welcher sein Leitreis werden muß. Denn einem jeden Zweige, er mag kurz oder lang seyn, muß, wenn es irgend möglich ist, ein Schuß vom lezten Sommer zum Leitreise gelassen werden. Dis muß in allen Fällen geschehen, der Zweig mag verkürzt, oder nicht verkürzt werden müssen. Denn wenn ein Zweig verkürzt werden muß, muß solches so geschehen, daß er sich in einem jungen Schusse endige. Wenn z. E. ein Zweig, welcher zu lang ist, zween, drey, oder noch mehr Schüsse gethan hat, so muß er entweder dicht über einem derselben verkürzt, oder doch über einem solchen andern schiklichen ältern Zweige abgenommen werden, an welchem sich ein zum Leitreise schiklicher junger Schuß befindet, damit in beyden Fällen das weggeschnittene ersezt werde. Wenn aber ein Zweig nicht verkürzt zu werden gebraucht, und an seiner Spitze einen Schuß hat, so muß dieser zum Leitreise beybehalten, seine übrigen Schüsse aber weggenommen werden. — Alle sehr alte und unnüze Zweige aber, müssen an der Stelle, wo sie ihren Ursprung nehmen, allezeit glatt am Holze abgenommen, und der ganze Stock auf die Weise überall in gewissen Schranken, und in einer etwas regelmäßigen Form gehalten werden, daß man ihm theils junges Holz lässet, theils alte und sperrige Zweige wegschneidet, theils lange Zweige verkürzet, je nachdem es nöthig befunden wird. — Die beybehaltenen jungen Schüsse selbst müssen, zumahl an den Stachelbeeren, nur sehr wenig verkürzt werden. Denn wenn sie zu sehr verkürzt werden, so treiben sie im folgenden Sommer so stark, und so unzählig viel unnüze Schüsse, daß ihre Früchte darunter leiden. Sie müssen also mit Ueberlegung verkürzt, und von gewöhnlichen Schüssen nur etwa ein Drittheil, von sehr starken Schüssen aber nur etwa ein Viertheil ihrer Länge weggeschnitten werden.

Doch muß dieses Verkürzen auch nicht eben allezeit, und an allen jungen Schüssen geschehen, sondern nur dann, wenn es wirklich nöthig ist, wann z. E. der Schuß viel länger ist, als die übrigen, oder wenn er, wie die Stachelbeeren zu thun pflegen, mit seiner Spitze unterwärts hänget.

7. Himbeeren zu beschneiden, alles Holz, welches in diesem Sommer getragen hat, und nun nie wieder trägt, dicht an der Erde wegzuschneiden, und jedem Stocke von den disjährigen Schüssen zur künftigen Jahrstracht nur die drey stärksten Schüsse zu lassen, die übrigen aber insgesammt dicht über der Erde abzuschneiden, und die beybehaltenen Schüsse nach dem Verhältniß ihrer Stärke um ein Viertheil, oder um ein Drittheil ihrer Länge, oder auch noch wohl etwas mehr zu verkürzen; und wenn die Arbeit vollendet ist, das abgeschnittene Holz wegzuschaffen, den Boden umzugraben, und die zwischen den Reihen hervorgekommenen Wurzelausläufer auszureissen.

8. Neue Pflanzungen von Himbeeren anzulegen, und dazu disjährige Wurzelausläufer zu nehmen, welche vor allen Dingen gut bewurzelt sind, und vorzüglich solche, welche an den Wurzeln eine, oder zwo, oder noch mehr Knospen haben, und also im künftigen Sommer neue Schüsse thun werden; an diesen den Schuß ein wenig zu verkürzen, und jeder Pflanze nur den stärksten Schuß zu zu lassen, auch ihre Wurzeln zu verstutzen, und sie dann in eine offene Lage, in einen guten, und zuvor mit verrotteten Mist etwas gedüngten Boden, in 4 Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß weit pflanzen.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

9. Von Stachel- und Johannisbeeren, und zwar von gesunden, und solchen Stöcken, welche von jeder

Sorte

Sorte die besten Früchte tragen, disjährige Schüsse abzuschneiden, solche nach dem Verhältniß ihrer Stärke auf 10 oder 12 bis 15 Zoll zu verkürzen, und sie ins Kreuz beynahe auf die Hälfte ihrer Länge, 10 bis 12 Zoll weit ins Gevierte, auf ein schattiges Beet zu stecken. S. Jan. 18.

10. Junge Kernstämme zum Pfropfen und Oculiren in 2 bis $2\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 12 bis 15 Zoll weit zu pflanzen; Wurzelausläufer von allerley Fruchtbäumen, vornemlich aber von Pflaumen, Kirschen und Splittäpfeln, zu eben diesem Zweck in die Baumschule zu setzen; auch die im Jahr zuvor gestekten Zweige, oder gemachten Absenker zu verpflanzen, besonders von Quitten, um Birnen auf solche zu oculiren oder zu pfropfen.

11. Pflaumensteine auf etwa 4 Fuß breite Beete, so viel möglich egal, und nicht zu dicht, zu säen, solche einen guten Zoll hoch mit Erde zu bedecken, und dann etwas troknes kurzes Streustroh überher zu streuen; auch auf den Fall, daß die Aussaat durch Gewürm oder starken Frost zu Grunde gerichtet werden sollte, einen Theil Pflaumensteine in troknen Sande aufzubewahren, und zu diesem Zweck in einen dichten Kasten oder Zuber 3 Zoll hoch Sand, auf diesen eine Schicht Pflaumensteine, dann 2 Zoll hoch Sand, dann abermal eine Schicht Steine, dann wiederum Sand, u. s. w. zu legen, um solche am Ende des Febr. zu säen. S. Jan. 17. Febr. 15.

12. Absenker oder Ableger von solchen Bäumen zu machen, welche auf diese Weise vermehret werden, und also die Erde um den Baum her aufzugraben, in die Erde Zweige zu beugen, und solche mit Haacken zu befestigen, so daß die Zweige 3 bis 4 Zoll mit Erde bedekt seyn, und 3 bis 4 Zoll hoch über der Erde hervorragen.

November.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Die Weinstöcke, sowol an Mauern, als im Weinberge, zu beschneiden, und aufs neue zu befestigen; überall an denselben zur künftigen Jahrstracht eine hinreichende Anzahl disjähriger neuer Ranken beyzubehalten, und um diesen Raum zu verschaffen, das alte unnütze Holz wegzunehmen. Die leztjährigen Ranken treiben im folgenden Frühjahr aus jedem Auge eine neue Ranke, an welcher in demselben Sommer Trauben zum Vorschein kommen, maaßen der Wein selten an ältern, als einjährigen Holze Fruchtranken treibt, daher man ihm denn vor allen Dingen überall eine hinreichende Anzahl der leztjährigen Ranken lassen muß. Man muß dazu die stärksten, und an den besten Stellen stehenden Ranken mit recht kurzen Gelenken auswählen, und solche nach dem Verhältniß ihrer Stärke, bis auf drey oder vier Augen verkürzen, und selbst dem stärksten Ranken nie mehr als vier, höchstens fünf Augen lassen. Denn wenn man sie länger lässet, so treiben sie im folgenden Sommer mehr neue Ranken, als Raum haben, und die sich an diesen erzeugenden Trauben pflegen dann klein und unansehnlich zu bleiben, und nicht gut reif zu werden. Wenn sie aber nach der jezt gegebenen Vorschrift verkürzt werden, so treiben sie im künftigen Sommer nur drey, oder höchstens vier gute Ranken, und an jedem derselben zwo bis drey Trauben, welche aber recht groß, und zu gehöriger Zeit reif werden, und deren jede mehr werth ist, als drey kleinere Trauben. — Eine jede Ranke, welche verkürzt wird, muß schräg, und etwa ½ Zoll hoch über einem Auge abgeschnitten werden. —

Die

Die Ranken müssen aufs wenigste 10 bis 12 Zoll, können aber auch wohl noch etwas weiter von einander entfernt stehen. — Bey dem Beschneiden muß man darauf Bedacht nehmen, daß man theils zur Ersetzung des jährlich wegzunehmenden alten nakten Holzes, von unten auf, immer etwas neues Holz anziehe, theils alles alte nakte Holz, wenn zu dessen schiklichen Ersetzung jüngeres Holz vorhanden ist, überall wegnehme. — Wenn die Arbeit vollendet ist, müssen alle Ranken aufs neue wiederum, in einer Entfernung von 10 bis 12 Zoll, gerade und regelmäßig, befestigt werden; und wenn man dann finden sollte, daß man noch zu viel Ranken beybehalten, müssen solche bey dieser Gelegenheit erst noch weggeschnitten werden.

2. Apricosen und Pfirschen zu beschneiden. S. Oct. 2.

3. Bey noch offener Witterung Pfirschen und Apricosen zu pflanzen, (S. Oct. 4.) und zwar so, daß ihr Stamm wenigstens 4 Zoll weit von der Mauer abstehe.

4. Pflaumen, Aepfel und Birnen an Mauern und Spalieren zu beschneiden; alles sehr alte und unnütze Holz überall wegzunehmen; das übrig bleibende Fruchtholz dann zu untersuchen, und da, wo einige Zweige zu dicht zusammen stehen, einige wegzunehmen, besonders solche, welche keinen recht regelmäßigen Wuchs haben, oder sich einander kreuzen; an den Stellen, wo junges Holz angezogen werden muß, einige der besten leztjährigen Schüsse beyzubehalten; diese aber nicht zu verkürzen, sondern nach ihrer natürlichen Länge zu befestigen, und sie in der Folge, so wie sie nach und nach länger werden, der Länge nach immer weiter zu befestigen, ohne sie jemals weder im Sommer noch im Winter im geringsten zu verkürzen, — weil sie im zweyten oder dritten Jahr Frucht- oder Augenträger treiben, an welchen sich die Früchte erzeugen, welches sie, wenn sie verkürzt werden, nicht thun, sondern dagegen immerfort neues, aber unfruchtbares Holz treiben; diejenigen leztjährigen Schüsse, welche überflüßig befunden

wer-

werden, glatt am Holze wegzunehmen; jedem Zweige überhaupt 6 Zoll weit Raum zu geben; und wenn die Arbeit vollendet ist, die Zweige sofort wiederum wagerecht, und gerade und dicht, an die Mauer oder Espalier, in gehöriger Entfernung, zu befestigen.

5. Kirschbäume, sowol die niedrigen an Mauern, als die hochstämmigen zu beschneiden; In Ansehung derer an Mauern die jezt eben wegen der Pflaumen gegebene Vorschrift zu beobachten, nemlich solche alte Zweige, an denen sich wenig oder gar keine Fruchtreiser befinden, wegzunehmen, um den völlig tragbaren Zweigen, und den neuen Schüssen Raum zu machen; da, wo Holz fehlet, an schiklichen Stellen einige der stärksten leztjährigen Schüsse beyzubehalten, und diejenigen von ihnen, welche überflüßig sind, glatt am Stamme wegzuschneiden; die beyzubehaltenden jungen Schüsse aber eben so wenig, als die übrigen Zweige, zu verkürzen, weil sich ihre Früchte an Augenträgern erzeugen, deren die jungen Schüsse, wenn sie nicht verkürzt werden, schon einige im andern Jahr treiben; an den Morellokirschen besonders aber einen hinreichenden Vorrath von leztjährigen Schüssen in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll überall beyzubehalten, weil solche vornemlich an den leztjährigen Schüssen tragen.

6. Bey offener Witterung in d. M. Aepfel, Birnen, Pflaumen und Kirschbäume zu pflanzen. S. Oct. 4.

7. An den Feigenbäumen die noch jezt an ihnen befindlichen unreifen Feigen, als unnüz, und den jungen zarten Zweigen nachtheilig, abzupflücken; die Hauptschüsse, um solche gegen Kälte und Winde zu sichern, dicht an der Mauer zu befestigen; sie jedoch jezt noch nicht, sondern erst im Febr. oder Merz zu beschneiden, (S. Merz 1.) und bey sehr starken Froste einige der besten Feigenbäume, um die im künftigen Jahr zur Tracht kommenden jungen Schüsse gegen den Frost zu sichern, mit Matten zu bedecken.

8. Sta-

8. Stachel- und Johannisbeeren in d. M. zu beschneiden, (S. Oct. 6.) weil sie dann im künftigen Jun. und Jul. größere Beeren geben; auch ihre Wurzelausläufer wegzunehmen.

9. Noch Johannis- und Stachelbeeren zu versetzen. S. Oct. 5.

10. Himbeeren noch in d. M. zu beschneiden, (S. Oct. 7.) und sobald es möglich, in d. M. auch noch neue Pflanzungen davon zu machen. S. Oct. 8.

11. Von Lamberts- und Haselnüssen Wurzelausläufer abzunehmen, und solche in jede beliebige Lage, wo es nur im Winter nicht zu naß ist, reihenweise 12 bis 15 Fuß weit ins Gevierte, zu pflanzen.

12. Auf freye Plätze, wenigstens 30 Fuß weit von einander, Wallnuß- und Kastanienbäume zu pflanzen.

13. Schwarze Maulbeeren, Mispeln und Quitten zu pflanzen; die Maulbeeren hochstämmig, die Mispeln entweder hochstämmig, oder auch an Spalieren zu ziehen, weil ihre Früchte dann viel größer werden, und die Quitten hochstämmig, oder zur Abwechselung auch an Spalieren.

14. Beym Pflanzen der Fruchtbäume folgende Regeln zu beobachten: Eine Grube zu graben, welche die Wurzeln des Baumes völlig fassen kan; diese im Grunde aufzulockern; das an den Wurzeln Abgebrochene wegzuschneiden; einzelne gar zu lange Wurzeln zu verkürzen; die Spitzen der Wurzeln zu verstutzen, weil sie dann desto leichter neue Fasern treiben; den Baum nicht zu tief, sondern so zu pflanzen, daß seine obern Wurzeln höchstens nur 3 Zoll hoch Erde über sich haben; den Baum recht gerade zu setzen; alle Erdschollen mit Fleiß zu zerschlagen; die Erde an die Wurzeln egal anzuwerfen; den Baum gelind zu schütteln, damit die Erde zwischen seine kleinen Wurzeln und deren Zasern falle; und endlich die Erde rund um ihn her gelind anzutreten.

15. An hochstämmigen Aepfel- und Birnbäumen in Obst- und Küchengärten, das ganz alte und überflüßige Holz, desgleichen einzelne gar zu lang und kreuzweise über andere weggewachsene Zweige, wie auch von zu dicht stehenden Zweigen, welche sich in einander schlingen, die unregelmäßigsten wegzunehmen, weil dünn gehaltene Bäume nicht nur großes und wohlschmeckendes Obst geben, sondern auch ein gutes Ansehen haben, und länger dauren; auch die Zweige von dem an ihnen etwa befindlichen Moos zu säubern.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

16. Im Anfang d. M. oder doch wenigstens sehr bald in demselben alles Verpflanzen derjenigen Bäume und Sträucher, welche noch vor dem Winter versezt werden sollen, zu beendigen, maaßen es gefährlich ist, noch spät in d. M. Bäume zu versetzen, weil dann leicht harter Frost eintrit, ehe sie sich eingewurzelt haben.

17. Die Stücke Land, welche im Febr. und Merz mit jungen Stämmen bepflanzt werden sollen, umzugraben und zu rigolen, damit sie in der Zwischenzeit mürb werden.

18. Alle neugepflanzte hochaufgeschoßne Stämme an Pfäle zu binden, und gegen den Wind zu sichern.

19. Wenn in der Baumschule Dünger nöthig ist, solchen in einer troknen Zeit, oder bey Frostwitterung einzubringen. Und wenn etwa der Zwischenraum zwischen den Reihen der jungen Stämme mit Mist belegt werden soll, solchen dann möglichst bald, überall gleich, auszubreiten, damit seine Fettigkeit vom Regen in die Erde gewaschen werde, welches den jungen Stämmen überaus zuträglich ist.

20. Die zärtesten und auserlesensten von den neuverpflanzten Stämmen, damit der Frost ihre Wurzeln nicht beschädigen möge, mit langen, etwas feuchten, und noch nicht in Gährung gegangenen Mist zu umlegen.

December.

a) Verrichtungen im Fruchtgarten.

1. Mit dem Beschneiden der Aepfel und Birnen an Mauern und Spalieren in d. M. fortzufahren, und sich nicht zu fürchten, daß der Frost solchen beschnittenen Bäumen Schaden thue. S. Nov. 4.

2. Desgleichen mit dem Beschneiden der Weinstöcke an Mauern, oder in Weinbergen. S. Nov. 1.

3. Auch noch Pfirschen, Apricosen, Pflaumen und Kirschen zu beschneiden, ohne zu befürchten, daß es ihnen bey frostiger Witterung nachtheilig sey. Sie sind zwar etwas zärtlicher, als Aepfel und Birnen; wenn aber die Witterung nur nicht gar zu strenge ist, so können sie in den Wintermonathen ohne Nachtheil beschnitten werden. S. Oct. 2. Nov. 4. 5.

4. Die hochstämmigen Obstbäume in Küchen- und Obstgärten auszuhauen, und zu verdünnen. S. Nov. 15.

5. Die jüngst gepflanzten Bäume, so weit ihre Wurzeln reichen, zum Schutz gegen den Frost mit strohigen, etwas feuchten, und noch nicht in Fäulniß gegangenen Mist, oder mit langen Streustroh zu umlegen; und sie an beygesezte Pfäle zu befestigen.

6. Die im künftigen Frühjahr mit Bäumen zu besetzenden Rabatten zuzubereiten. S. Sept. 7. Oct. 4.

7. Auch können bey offener Witterung noch die meisten Arten von Fruchtbäumen gepflanzt werden; wenn aber Frost eintreten sollte, muß es noch verschoben werden.

8. Mit dem Beschneiden der Stachel- und Johannisbeeren fortzufahren, (S. Oct. 6.) und ihnen die Wurzelausläufer zu nehmen.

9. Wenn

9. Wenn es nöthig ist, Stachel- und Johannisbeerenstöcke in den Garten zu pflanzen. S. Oct. 5.

10. Himbeeren, wenn es noch nicht im Oct. oder Nov. geschehen seyn sollte, noch in d. M. zu beschneiden. S. Oct. 7.

11. Bey offener Witterung in d. M. noch neue Pflanzungen von Himbeeren zu machen. S. Oct. 8.

12. In der Obstkammer das Obst wöchentlich ein oder zweymal sorgfältig durchzugehen, und alles faule oder doch schon angefaulte auszulesen, ehe es das übrige anstecket; bey Frostzeiten das Obst wenigstens 1 Fuß dick mit reinen Weizenstroh zu belegen, und die Fenster gut zu verwahren.

b) Verrichtungen in der Pflanz- und Baumschule.

13. Noch in d. M. Johannis- und Stachelbeeren durch abgeschnittene Zweige zu vermehren, (S. Oct. 9.) oder auch durch Wurzelausläufer, welches aber nicht so gut ist.

14. Bey offener Witterung mit dem Umgraben des Bodens zwischen den jungen Stämmen fortzufahren, ohne jedoch ihre Wurzeln zu verletzen, und zwischen solchen Stämmen, welche es bedürfen, Mist auszubreiten, auch zarte Stämme gegen das Erfrieren ihrer Wurzeln zu sichern. S. Nov. 20. und Dec. 5.

15. Auch die Stücke Land, welche im Frühjahr bepflanzt werden sollen, zu rigolen, und in hohe Rücken aufzuwerfen, damit der Frost das Erdreich mürber mache, und es vom Regen nicht zu übernaß werde, maaßen in hohen Rücken liegendes Erdreich die Regennässe nicht so sehr an sich hält, als wenn es flach liegt.

16. Noch fernerhin Absenker zu machen. S. Oct. 12.

CATA-

CATALOGUS

von auserlesenen

Obstbäumen und Fruchtsträuchern,

welche

bey

Herren Johann und Matthias Klefeker

in Hamburg,

in Ducaten zu 2 Rthlr. 18 Ggl.

zu bekommen sind.

1781.

CATALOGUS

I. Birnbäume.

Zwergbirnen, à Stück 5 ggl. und hochstämmige Birnbäume, à Stück 9 ggl.

A. Sommerbirnen.

a) Zwergbirn- oder niedrige Franzbirnbäume.

1. Petit Muscat. 2. Chair Adame musqué. 3. Grand Muscat. 4. Bourdon musqué. 5. Poire de Perle. 6. Orange d' Eté musqué. 7. Robine. 8. Brutte bonne. 9. Luque ou Valle. 10. Oignonnet d' été musqué. 11. Roi d' été musqué. 12. Sucri Noir. 13. Jargonelle. 14. Sans Peau. 15. Poire Marguerite.

b) Zwergbirnbäume, und hochstämmige Birnbäume.

16. Grand Citron des Catmes. 17. Grand Cuisse Madame. 18. Mouille bouche d' été. 19. Poire de Prince. 20. Bonchretien d' été. 21. Poire de Vin. 22. Clair Ville longue. 23. Bergamotte d' été ronde. 24. Bergamotte d' été longue. 25. Chaumontel.

c) Hochstämmige Birnbäume.

26. Weiße Prinzeßinbirn. 27. Saftbirn. 28. Frühe Zuckerbirn. 29. Fransche Zachareybirn. 30. Kaiserinbirn. 31. Rothe, und 32. weiße Lüneburger Striepen. 33. Grand Muscat. 34. Margarethenbirn.

B. Herbstbirnen.

a) Zwergbirn- oder niedrige Franzbirnbäume.

35. Angleterre d' Automne. 36. Belle Maserin. 37. Fleur de Guigne. 38. Fondante de Brest. 39, Verte longue suisse. 40. Colmar d' Automne. 41. Fides campos musqué.

b) Zwergbirnbäume, und hochstämmige Birnbäume.

42. Thresaurier. 43. Poire sucré d' Automne. 44. Beurre gris. 45. Beurre blanc. 46. Musqué parable. 47. La veritable bonne Ente. 48. Poire d' Italie. 49. Beurre verd. 50. Confesselsche Birn. 51. Nouvelle Angloise. 52. De mon Dieu. 53. Rousselet de Rheims. 54. Mouille bouche d' Automne. 55. Bergamotte d' Automne.

c) Hochstämmige Birnbäume.

56. Michaelisbirn. 57. Pomeranzenbirn. 58. Königsbirn. 59. Fürstliche Tafelbirn. 60. Pfalzgrafenbirn. 61. Poire d' Automne. 62. Poire Epice. 63. Casselsche oder Volkmarsche Birn. 64. Herbstzuckerbirn. 65. Doppelte Rietbirn. 66. Zierliksbirn.

C. Winterbirnen.

a) Zwergbirn- oder niedrige Franzbirnbäume.

67. Mouille bouche d' hyver. 68. Bergamotte suisse. 69. Bergamotte d' hyver longue. 70. Bergamotte d' hyver ronde. 71. Epine d' hyver. 72. Messire Jean gris. 73. Virgoulée. 74. Bonchretien d' hyver. 75. Bonchretien d' Espagne. 76. Beurre d' hyver. 77. Rateaux de Bourgogne. 78. Double Fleur. 79. Poire d' Agneaux. 80. Archiduc. 81. Orange d' hyver. 82. Portail. 83. Rousselet d' hyver. 84. Ambrette. 85. Amadotte. 86. Reine d' hyver. 87. Marquise. 88. Sucré d' hyver. 89. Bezy de la Motte. 90. Royal d' hyver.

b) Zwergbirnbäume, und hochstämmige Birnbäume.

91. Le Chasserat. 92. Bergamotte Bugi. 93. Bergamotte Crassane. 94. Voye aux Prestres. 95. Poire d' Anjou. 96. Miraculeuse d' hyver. 97. Gros Rosatte d' hyver. 98. Franc Real. 99. Grand Serteau. 100. Martin sec. 101. St. Germain.

c) Hochstämmige Birnbäume.

102. Bergamotte double d' hyver. 103. Arnadel. 104. Poire de Camp. 105. Lammbirn. 106. Merveille d' hyver.

II. Aepfel-

II. Aepfelbäume.

Zwergäpfelbäume, à Stück 5 ggl. hochstämmige Aepfelbäume, à Stück 9 ggl.

A. Sommeräpfel.

a) Zwergäpfelbäume.

1. Pomme naillif. 2. Clique.

b) Zwergäpfel, und hochstämmige Aepfelbäume.

3. Passe pomme rouge. 4. Passe pomme blanche claire. 5. Passe pomme blanche angulaire. 6. Grand Richard. 7. Cousinotte longue d' été. 8. Rambouillet. 9. Reinette d' été. 10. Pomme d' Astracan. 11. Bulderhusen.

c) Hochstämmige Aepfelbäume.

12. Rothe Sommersüße. 13. Englischer Glockapfel. 14. Augustapfel.

B. Herbstäpfel.

a) Zwergäpfelbäume.

15. Pomme graise. 16. Cousinotte d' Automne.

b) Zwerg- und hochstämmige Aepfelbäume.

17. Cyrus. 18. Calville d' Automne. 19. Perenette. 20. Pomme d' Olive. 21. Pomme de Princesse. 22. Cardinal. 23. Cantor-Apfel. 24. Calville rouge dehors & dedans. 25. Rambour d' Orleans. 26. Rambour rouge. 27. Courpendu longue 28. Pomme de Nostre Dame. 29. Reinette d' Automne.

c) Hochstämmige Aepfelbäume.

30. Adams- oder Klusterapfel. 31. Eckapfel. 32. Rother Kantapfel. 33. Weißer Kantapfel.

C. Winteräpfel.

a) Zwergäpfelbäume.

34. Pomme de Monsieur. 35. Reinette doré. 36. Reinette platte gris. 37. Violette. 38. Rosseau d'hyver. 39. Crap Cuée.

b) Zwerg- und hochstämmige Aepfelbäume.

40. Pomme de Vin. 41. Pomme de Paradis. 42. Pomme de Jerusalem. 43. Prager Apfel. 44. Hennegau. 45. Peremenes. 46. Pigeon rouge. 47. Pigeon blanc. 48. Grand blanc. 49. Calville blanche. 50. Calville rouge. 51. Passe Calville blanche. 52. Robillard. 53. Pomme de Prince. 54. Pomme de Demoiselle. 55. Pomme de Livre. 56. Rambour verd. 57. Pepin d'Angleterre. 58. Reinette grise. 59. Reinette rosse. 60. Reinette Couleur. 61. Reinette rouge. 62. Borstorfer. 63. Reinette platte jaune. 64. Apis rouge. 65. De Bretagne verd. 66. Gaude Pipping. 67. Fenouillet gris. 68. Gaude Reinette. 69. Nonpareil.

c) Hochstämmige Aepfelbäume.

70. Traubapfel. 71. Römischer Kiecker. 72. Pater Noster. 73. Achtjes Apfel. 74. Gülderlingweiser. 75. Fürstenapfel. 76. Herrenapfel. 77. Rothe Krieger 78. Weiße Krieger. 79. Zippelapfel. 80. Wülfkens Apfel.

III. Kirschenbäume.

Zwergkirschenbäume, das Stück 5 ggl. hochstämmige Kirschenbäume, das Stück 9 ggl.

a) Zwergkirschenbäume.

1. Frühzeitige Maykirsche. 2. Kirsche mit doppelter Blüte.

b) Zwerg- und hochstämmige Kirschenbäume.

3. Große doppelte Maykirsche. 4. Frühe Folgerkirsche. 5. Frühe Kirsche von der Natt. 6. Muscatellerkirsche. 7. Prin-

zen-

zenkirsche. 8. Schwarze Spanische Kirsche. 9. Rothe Spanische. 10. Weiße Spanische. 11. Schwarze Prager. 12. Lothkirsche. 13. Herzkirsche. 14. Cöllnische Kirsche. 15. Schwarze Italiener Kirsche. 16. Wohltragende späte Morellkirsche.

IV. Pflaumenbäume.

Zwerg-Pflaumenbäume, à 5 ggl. hochstämmige à 10 ggl.

1. Große rothe Eyerpflaume. 2. Große gelbe Eyerpflaume. 3. Leipziger Zwetsche. 4. Ungarische Zwetsche. 5. Damas noir hâtif. 6. Grand Damas. 7. Prune de St. Catharine. 8. Prune d'Abricot. 9. Grüne Weinpflaume. 10. Blumenthalische Pflaume. 11. Perdrigon blanc. 12. Perdrigon violet. 13. Damas blanc. 14. Mirabellan couleur. 15. Prune de Monsieur. 16. Prune diaprée. 17. Petit Damas. 18. Imperial. 19. Double Fleur. 20. Prune d'Apie. 21. Vroege Zucker-Plume. 22. Reine Claude.

NB. Halbstämmige Aepfel, Birnen, Kirschen, und Pflaumen, das Stück 7 ggl. Birn- und Aepfel-Pyramiden, das Stück 10 bis 16 ggl. Von halbstämmigen Bäumen und Pyramiden finden sich zwar verschiedene Sorten. Die Verkäufer bitten jedoch, ihnen die Wahl zu überlassen, und versichert zu seyn, daß sie keine andere, als die am schönsten gewachsen sind, geben werden. Zu Pyramiden sind überdem nicht alle Sorten bequem.

V. Pfirschenbäume.

a) Zwerg-Pfirschenbäume, à 12 ggl. und hochstämmige à 1 Rthlr.

1. Magdaleine blanche. 2. Magdaleine rouge. 3. Montagner. 4. Große Schwolsche. 5. Melcaton, die frühe. 6) Royal.

b) Zwergpfirschenbäume, à 16 ggl.

7. Blutpfirsche, die große. 8. Melcaton, die späte. 9. Avantjaune, oder Johannispfirsche. 10. Pfirsche mit doppelter Blüte.

11. Glatte Pfirsche. 12. Englische. 13. Lackpfirsche. 14. Admirable. 15. Avant-rouge.

VI. Apricosenbäume.

Zwergapricosenbäume, à 9 ggl. Hochstämmige, à 16 ggl.

1. Die frühzeitige rothe. 2. Die späte weiße. 3. Die große Ungarische. 4. Die doppelte. 5. Orange.

VII. Weinreben.

1. Blaue frühe Spanische. 2. Blaue falsche Tint. 3. Blaue Katerskopf. 4. Blaue lange Spanische Pottebacker. 5. † Blaue Muscateller. 6. Hermaphrodit. 7. † Rothe Muscateller. 8. Rothe Treminer. 9. Weißer gut Edel. 10. Weißer Fernatzer. 11. Weißer Elbinger. 12. Weißer früher Leipziger. 13. Weißer Corinthwein ohne Stein. 14. Weißer Petersilienwein. 15. † Weiße Muscateller. 16. † Weiße Italiener. 17. † Peritraube.

Die mit dem † das Stück 10 ggl. die andern das Stück 8 ggl. Wenn sie aber in Körbe eingesenkt sind, und mit Erde versandt werden, die mit dem † das Stück 12 ggl. die andern 10 ggl.

VIII. Andere Bäume und Sträucher.

Hochstäm. Maulbeerb. größte Art, schwarze Frucht, à 1¼ Rthr.
— Mandelbäume, à 16 ggl. niedrige à 6 ggl.
— süße Kastanien, à 16 ggl.
— Welsche Nüsse, große Art, à 16 ggl.
— Cornouille Kirschen, à 8 ggl. zu Hecken 100 St. 8 Rlr.
Halbstämmige Quitten, große Art, à 8 ggl.
— Zellernüsse, große gepfropfte, à 8 ggl.
— Lambert. Nüsse, rothkernichte, große gepfropte, à 8 ggl.
Niedrige Mispeln, à 6 ggl.
Niederstämmige Stachelbeeren, große weiße u. gelbe, rothe, à 2 ggl.
— und strauchartige Johannisbeeren, rothe, weiße, leibfarbige, bunte, und schwarze oder Gichtbeeren, à 1 ggl.
Strauchartige Lambertsche Nüsse, rothe u. weißkernichte, à 2 ggl.

I.

Deutsches Register.

Adelesche, S. 253. Adlasbeere 116. Ahlbeere 148. Alhornbaum 144. Apfelbaum 17. Wilder oder Holzapfel 38. Apricosenbaum 54. Aressel, Arlsbeere, Atlaßbeere 116. Azerolbaum 73.

Baumholder 144. Berberitzenstrauch, Berbers-Berbisbeere 75. Birnbaum 79. Boksbeere 148.

Calskirschen, Corln, Cornioln 114. Corneelkirschenbaum 114.

Darmbeerenbaum 116. Derlen- Dierlein- Dierlingbaum Dierlitzen 114.

Elritzen, Elsberenbaum, Elschbirke, Elzenbaum, Elzbeeren 116. Erbsel, Erbsichdorn 75. Escheritzen 253. Eschrössel 116. Eschrößlein 253. Eßigdorn 75.

Feigenbaum 120. Flieder, Flidder, Flitter 144.

Gartenkastanien 156. Gichtbeere 148.

Haarbeerstrauch 137. Haberschlehen 175. Hagebutten, Hanebuttenrose 133. Harlsken 114. Haselnuß 198. Herlitzen, Herlsken, Hernsken 114. Hespeleinbaum 194. Himbeckbeere, Himbeerstrauch, Himmelbremen, Himpelbeeren, Hindbeere, Hohlbeere, Hollbeere 137. Holder, Holler, Hollunder 144. Hombeere 137. Horlsken, Hornkirschen 114.

Johannisapfel 39. Johannisbeerstrauch 148.

Kanelkirschen 114. Karsebeere, Kasbeere 161. Kastanienbaum, Kästenbaum 156. Kirschenbaum 160. Welscher Kirschenbaum 114. Wilder Kirschenbaum 161. Klosterbeeren 256. Krausbeeren 256. Kreken, Kreiken, Kriechenbaum 175. Kristohren 256. Kurbeeren 114.

I. Deutsches Register.

Lampertsnuß, S. 199. Lazerolen 73.

Mandelbaum 179. Maulbeerbaum 188. Mispelbaum, Mespeln 194. Neapolitanischer Mispelbaum 73.

Neßpeln 73. Welscher Nußbaum 265. Nußstrauch 198.

Paradisapfel 39. Pfersich, Pfirschenbaum 204. Pflaumenbaum 229. Wilde runde Pflaumen 175.

Quittenbaum 248.

Rauhbeere 256. Resken 144. Rose, Hanebutten 133. Rübitzelstaude 148.

Salsendorn, Sauerdorn, Saurach 75. Schibken 144. zahme Schlehen 175. Sparbirn, Sperbeeren, Speierling, Spieräpfel, Spierbirn, Spierlingbaum, Sporäpfel 253. Stachelbeerstrauch, Stechdorn, Stikbeeren 256.

Thierleinbaum 114. Twieselbeere 161.

Versich 75. Vogelkirsche 161.

Wallnuß 265. Weinnägelein, Weinschädling, Weinschierling 75. Weinstock 271. Welsche Kirschen 114. Welscher Nußbaum 265. Windelbeere 148.

Zahme Schlehen 171. Zeitbeere 148. Zellernuß 199. Zieserlein 114. Zwetschen 230.

II. Botanisches Register.

Amygdalus, S. 179. 204.

Berberis 75.

Castanea 156. Cerasa 160. 161. Cornus 114. Corylus 198.
Cratægus 73. 116. Cydonia 249.

Fagus 156. Ficus 120.

Grossularia 148.

Jug-

II. Botaniſches Regiſter.

Juglans, S. 265.

Mala armeniaca 54. Malus 17. 39. 248. Meſpilus 73. 116. 194. Morus 188.

Nux juglans 265.

Perſica 205. Prunus 54. 160. 161. 175. 229. Pyrus 17. 29. 39. 248.

Ribes 148. 156. 257. Roſa 133. Rubus 137.

Sambucus 144. Sorbus 253.

Vitis 271.

III.

Engliſches Regiſter.

Almond, S. 179. Apple 17. Apple Paradiſe or dwarf 39. Apple-bearing Roſe 133. Apple Wilding or Crab 39. Apricot 54. Azarole-thorn 73.

Berberry 75. Bird's Cherry 161. Bullace 175.

Cherry 161. Cherry Bird's or Wild 161. Cherry Cornelian 114. Cheſnut 156. Cornus, Male 114. Currant, Red 148. Black 149.

Elderberry 144.

Fig 120. Filbert Nut 199.

Gooſeberry 256. Grape Vine 271.

Hazel 198.

Male Cornus 114. Mazzard 161. Medlar 194. Medlar Neapolitan 73. Mulberry 188.

Nectarine 215. Nut 198.

Peach 205. Pear 79. Pipperidge 15. Plum 229. Plum Wild 175

Quince 248.

Raſp-

III. Engliſches Regiſter.

Raſpberry 137. Roſe, Apple-bearing 133.
Service berry 116. Service cultivated 253. Sorb 253.
Squinancy-berries 149.
Villoſe Roſe 133. Vine 271.
Wallnut 265. Wild Cherry 161. Wild Plum 175.

IV.
Franzöſiſches Regiſter.

Abricotier, S. 54. Acournier 114. Alizier 116.
Amandier 179. Azarolier 73.
Bigarreautiers 160.
Caſſis 149. Cerifier 160. Chataigner 156. Coignaſſier, Coignier 248. Cormier cultivé 253. Cornier, Cournouillier 114. Coudounier 249. Coudrier 198.
Epine-Vinette 73.
Figuier 120. Framboiſier 137.
Groſſellier 148. 149. 256. Guigniers 160.
Melacoton, Mirlicoton 205. Merifiers 160. 161. Murier 188.
Nefflier 194. Noiſettier 198. Noix 266. Noyer 265.
Pavies 205. Pecher 205. Pichot 161. Poirier 79. Poivrier 149. Pommier 17. Pommier ſauvage 39. Prunier 175. 229.
Roſier, grand 133.
Sureau 144.
Vigne 271.

V. Sta-

V.

Italienisches Register.

Armellini, S. 54.
Castagne 156. Ceregie 160. Cotognaro 248. Crespino 73.
Fico 120.
Mandiola 179. Moro 188.
Noci 265.
Pere 79. Persico 204. Prugno 229.
Sambugo 144. Sorbolero 253.
Uvetta 148. Vite 271.

VI.

Holländisches Register.

Aalbesien, roode, S. 148. Amandelboom 179. Appel 17. Appelcosen 54.
Barberis 73.
Cornoelje 114.
Frambesien 137.
Haasenoot 198. Hinnebesyen 137.
Karstanjensboom 156. Kersseboom 160. Keulsenooten, Kraeibekjens 266. Kruysbesien 256.
Mespele, Mispelboom 194. Moerbesyeboom 188.
Okker of grote Noteboom 265.

Peer,

Peer, S. 79. Persinen, Perzik 204. Pruimen 229.
Qualsterboom 253. Quee 248.
Suerboom 120. Suer-Sauze 73.
Trosnooten 266.
Vlierboom 144. Vygeboom 120.
Wynstoek 271.
Zuiring-boom 73.

VII.
Schwedisches Register.

Apple, S. 17. Apricos 54.
Berberis 73.
Distron 149.
Fikon 120. Fläder 144. Fogel-Kersebär 161.
Hallon 137. Hassel 198. Hvalnötter 265.
Kersebär, Kiersbär 161. Klänger 133. Krusbär 256.
Mandlar 179. Mulbär 188.
Päron 79. Persicor 204. Plommon 229.
Quitten 248.
Tyska Slän 175.
Winbär 148. 149. Winranka 271.

VIII.

Dänisches Register.

Abrikose, S. 54. Aebelträ 17.
Berberidse 73. Blommeträ 175. 229.
Figenträ, S. 120. Fuglbärträ 161.
Hassel 198. Himbär 137. Hybentorn 133. Hylleträ 144.
Kastanieträ 156. Kirsebär 161.
Mandelträ 179. Morbär 188. Mispel 194.
Nöddeträ 198.
Paereträ 79. Pferschenträ 204.
Qvodeträ 248.
Ribs 148. Rönneträ 253. Roseträ 133.
Soelbär 149. Stikkelsbär 256.
Walnöd 265. Winträ, Winstock 271.

IX.

Pomologisches Register.

A. Ueber die Aepfelsorten.

Acklams, Aclemy, Nro. 55. Anise 31. Api 41. Aromatic 15. Astracan 48. Autumn 12. 13.

Barnard's Baker or Baking, Bernard's 62. Black 66.

Calville 11. 12. 13. Cambridge 2. Carpendu 27. Cat's Head 42. Chester 83. Cloth of Gold 36. Cluster 76.

Cod-

Codlin, Codling Nro. 2. 5. Common 20. Coſtard 60. Coſtin 43. Courpendu 27. Cracked 29. Cuiſine 2.

Devonſhire 84. Deux-annes 90. Doucin 2. Drap d'Or 36. Dutch 2.

Eisäpfel 48. Embroidered 36. Engliſh 2. 14. Everlaſting 87. Eyre's 64.

Fearn's 87. Fennel, Fenouillet 31. Fig, Figue, 92. Fill Baſquet 5. Flanders 79. Franche 16. Frank 61. French 16. 71.

Gennet Moyle 86. Genniting 1. Gilliflower 52. Goldapfel 14. Golden 8. 9. 14. Gray's 56. Great 27. Greening 30. 64. Grey 23. 31. 37. Gros 27. Gülderling 20.

Hanger 87. Hanging 27. Haute-bonté 20. Heckapfel 2. Herefordſhire 33. 91. Holland 48. Holt's 48.

Jenneting 1. John 90. Islay's 57. Italian 82. July-Flower 52. June, June-eating 1.

Kentiſh 5. 26. 73. Kirkin, Kirton 29. Kitchen 70.

Lady Thigh, Nro. 49. Langton 39. Large 21. Leadington 37. Leather Coat 22. 38. Lemon 44. Loan's 17.

Margaret 3. Margil 51. Maſgille 80. Monſtrous 24. Moyle 86. Muſcovite 48.

None-ſuch 39. Non pareil 20. 21. Norfolk 74. 75. Nutmeg 68.

Old 20. 67. Orange 32.

Paradiſe 63. Partridge 63. Paſſe pomme 11. Pearmain 6. 7. 17. 18. 33. 76. 83. Peg 67. Pepin 14. Pile's 34. Pippin 14. 15. 26. 28. 29. 32. 35. 44. 46. 56. 57. 58. 65. 66. 71. 77. 79. Pipy 72. Pomme 10. 14. 19. 20. 27. 31. 41. 48. 92. Praiſe 81.

Queening 40. 78. Quince 4.

Rambour 10. 61. 69. Red 12. 27. 83. Reinette, Rennet, Rennette 8. 14. 16. 23. 24. 70. Rembourge 10. Rojale 78. Roſe 41. Royal 18. 22. 84. Ruſſet 9. 15. 22. 25. 34. 38. 45. 55. 72.

Salmon 54. Scarlet 7. Schaafsnaſe 20. Sibiriſcher 48. Sour 89. Spencer's 58. Splittapfel, Splittche 2. Steckapfel 2.

Stone,

Stone, Nro. 35. Storing 74. Summer 6. 7. 10. 11. 45. 46. 78. Summering 47.
Ten Shillings 53. Tranſparent 48.
Underleaf 91.
Violet 19. Virgin 50.
Wagers 59. Wheeler's 25. White 13. 16. 26. 43. 89. Whitſour 89. Wilding 73. 84. Winter 30. 33. 40. 65. 69. Woodcock 86.

B. Ueber die Apricoſenſorten.

Alexandriniſche, Nro. 4. Algiers 4. Amande 12. Blotched 13. Breda 8. 14. Bruſſels 9. Dunmore's 14. Dutch 12. Early 1. 2. Hâtif 2. Hollande 12. Italian 11. Maſculine 2. Muſqué 2. Nancy 9. Orange 3. Precoce 2. Peche 9. Pfirſich 9. Red 2. Roman 5. Royal 15. Temple 7. Tranſparent 10. Turkey 6. White 1.

C. Ueber die Birnenſorten.

Admirable, Nro. 26. Admired 71. Alençon 50. Allemann 60. Amadot 96. Amadont 97. Amber 10. Amboiſe 30. Ambre 10. Ambrette 64. Amiré 71. Amoſelle 50. Amour 68. Angelic 59. Anjou 8. 45. 97. 101. Août 11. Archiduc 71. Auguſt 11. 13. Auguſtin, Auſtin 66. Autumn 27. 29. 36. 39. 94. Autumnal 37. 89. Averat 11.

Bagpipe 8. Barland 113. Baſtard 52. Belliſſime 4. Bergamot, Bergamotte, Bergamy 16. 17. 27. 31. 35. 41. 42. 46. 48. 50. 51. 62. Beſideri 55. 86. Beurre 28. 29. 30. 35. 41. 45. 93. Beury 30. Beuvriere 16. Bezy 45. 54. 55. 86. Bigarrade 101. Black 68. Blanquet 8. 9. 22. Blood 104. Bon Chretien 15. 52. 53. 79. 94. Bonne 29. 73. Bordeaux 59. Bourdon 74. Bouvar 97. Brown. 28. 33. 71. Brute 37. 73. Bugi 62. Bujaleuf 49. Burnt 91. Buree 30. 41. 45. 92. Butter 29. 30. 35. 45.

Cadillac 69. Caillot 18. Carliſle 29. Carmelite 102. Carmes 2. Caſſolette 108. Caſſoy 45. Cat 91. Catharine 3. Catillac 69. Chambrette 49. Chaſſery 55. 98. Chat 91. Chaumontelle 54. Cherry 75. Chio 82. Chiſſel 2. Choak 110. Citron 2. 72. 103. Colmar 48. Craſan 35. Crawford 20. Creſane 35. Cuiſſe 6. Cypre 7.

Dauphine, No. 57. Dean 28. 29. Demoiſelle 88. Deux fois 85. Double 70. Douce 59. Doyenne 28. 29. Drone 74. Dry 56. Dutch 50.

Early 7. 76. Eaſter 62. 65. Echaffery 55. Egg 34. End 100. Engliſh 105. Epine 61. 84. Etrangillon 100.

Faireſt 4. Fare 47. Fin 100. Flat 35. Fleur 7. Fleury 36. Flower 7. Flowered 36. Franc 100. French 42. Friolet 108.

Gate 106. Germain 47. 65. 67. German 60, Glace 49. Golden 33. 100. Good 15. 29. 40. 52. 63. Gracioli 15. Grafft 29. Gray 30. 68. Great 8. 32. 71. 101. 111. Green 2 21. 30. 39. 44. 55. 76. 92. Grey 28. 33. 40. 80. 93. Gros 8. 68. 95. 111. Groſſe 8. 11. Guigne 7.

Hamdens 16. Haſting 2. Hâtiveau 2. Hocrenaille 58. Holland 50. Honey 80. Huffcap 114.

James's 24. Jargonelle 5. Ice 49. Iean 33. Inconnue 47. John 33. Iron 99. Iſambert 30.

King 71. Knave's 90.

Lady's 6. Landri 55. Lanſac 57. Lard 97. Large 95. Late 48. Lechefrion 108. Lemon 25. Lewis 63. Little 1. 9. 82. 97. 107. Livre 43. 68. Long 22. 36. 37. 39. 55. Lord 58. Louiſe 63. Lovely 68.

Madeleine, Magdalen 2. Manna 48. Marchioneſſ 38. Marquiſe 38. Martial 59. Martin 56. 58. Merveille 97. Meſſire 33. Michel 59. Milan 16. Monſieur 33. Montagne 83. Mouille-bouche 39. 111. Mouth-water 39. 111. Muſcadelle 4. Muſcat 1. 10. 11. 36. 37. 60. 107. 108. Muſk 1. 9. 10. 12. 21. 79. 82. 103. Muſkdrone 74. Muſked 74. 79. Muſſette 8.

Naples 65. Neige 29.

Ognonet 71. Oin 97. Oldfield 115. Onion 71. Orange 12. 14. 17. 101. 103.

Parfumé, Nro. 13. Parkinſon's 69. Paſtorelle 112. Pear 23. Pendar 90. Perle 90. Perdreau 7. Perfume 13. Petit 1. 9. 45. 97. 107. Piper 23. Portail 106. Pouchet 109. Pound 43. 68. Prince 83. Pucelle 10. 91.

Queen's 10.

Ratteau 68. Red 4. 14. 26. 30. 78. Reine 10. Robert 10. 78. Robine 10. 11. Ronville 58. Roſat 18. Roſe 18. 84. 89. Rouſ-

Rouſſelet, N. 7. 32. 51. Royal 11. 17. Roy 71. Rouſſeline 37. Rouſſette 45. 97. Ruſſelet 32. 51. Ruſſet 7.

Sans peau 7. Salviati 19. Satin 57. Schmalzbirn 39. Scotch 81. Sec. 56. Sept. 1. Sire 58. Skinleſſ 7. Small 1. 9. 45. Snow 29. Spaniſh 52. Squaſh 116. Sucre 44. Summer 15. 16. 17. 44. 71. 79. Supreme 1. 4. Swan's 34. Swiſſ 31.

Thick 95. Thorn 61. Thorny 84. Trouvé 83. Tulip 101. Twice 85.

Union 67. Unknown 47. Uvedale 67.

Valentin 29. Verguleuſe 49 Verte 39. 55. Vicar's 87. Vigne 77. 88. Villain 101. Vine 77. 88. Virgin 10. 91. Virgouleuſe 49.

Warden 68. 105. White 29. 33. Wilding 45. 54. 55. Windſor 6. Wine 77. Winter 45. 46. 51. 53. 55. 61. 97. 100. 103. Wonder 97. Worceſter 68.

Xaintogne 10. 91.

Yellow 1.

D. Ueber die Feigenſorten.

Black, Nro. 5. 10. 22. Blanche 4. 8. Blue 1. 2. 14. Brown 3. 6. 9. 11. 12. 13. Brunſvic 13. Cheſnut 3. Common 1. Cyprian 23. Divided 21. Early 1. 4. Genoa, 8. 10. 15. Gentile 20. Great 2. Green 7. 19. Hannover 13. Iſhia 3. 5. 6. 7. 16. Large 2. 3. 8. 10. Little 14. 19. Long 1. 11. Madonna 13. Malta 9. Marſeilles 4. Minion 18. Murrey 12. Naples 11. 12. Provence 12. Purple 1. 2. 15. Round 12. Small 4. 6. Verniſingue 17. Violette 1. White 4. 8. Yellow 16.

E. Ueber die Kirſchenſorten.

Adam's, Nro. 29. Amber, Ambré 8. Archduke 4. Black 7. 15. Blanc 5. Bleeding 9. Carnation 14. Ceriſier 1. 2. 3. Common 1. 3. Corone, Coroun, Crown 15. Churchill 22. Double 27. Duke 2. 3. 13. 18. Early 2. Flemiſh 24. Griottier 4. Guignier 4. 5. 6. 7. Harriſon 13. Hâtif 2. Heart 5. 7. 8. 9. 12. 15. 19. 20. 21. 22. 29. 66. Hertfordſhire 12. Holman's 17. Kentiſh 1. Late 12. 18. 21. Large 26. Lip. 20. Little 2. Lukeword 11. May

2. 3. Montmorency 1. Morello 16. Noir 7. Ox-heart 10. Portugal 4. 31. Purple 19. Red 1. 28. 66. Rouge 6. Royal 4. Spaniſh 23. Tardif 6. Turkey 30. Tradeſcants 25. White 5. Yellow 23.

F. Ueber die Pfirſchenſorten.

a) Eigentliche Pfirſchen.

Abricot, Nro. 24. Abricotée 61. Admirable 18. 24. 49. 57. 61. Alberge 16. Anne 2. Apricot 61. Avantpeche 1.

Beautiful 15. Belle 14. 15. 24. 57. Bellis 57. Betterave 30. Blanc 8. Blanche 1. 5. Bloody 30. Bourdeaux 58. Bourdine 20. Breaſt 17.

Cambray 31. Camu 33. Cardinale 30. Carlisle 56. Catharine 29. Chancelliere, Chancellor 10. Chevreuſe 15. Common 9. 46. Courſon 6.

Double 3. 12. 17. 51. 62. Dragon 48. Druſelle 30. Dutch 17. Dwarf 63.

Early 1. 2. 3. 4. 8. 24. 26. Eaton 59.

Falconbridge's 7. French 7.

Gallande 14. Garde 14. George 28. Great 7. Groff 7. 61.

Hâtive 4. 26. Hemſkirk 54.

Jaune 16. 24. 51. Incomparable 53. Italian 47.

Large 7. Late 9. 11. 18. 24. 49. 52. Lion 23. Lisle 26.

Madeleine 5. 6. 8. Magdalen 5. 6. Malta 47. Merlet 7. Michaelmas 50. Mignon 3. 7. 46. Millet's 7. Monſtreux, monſtrous 33. Montagne 12. Montauban 12. Mountain 51. Mulberry 30.

Nain 63. Narbonne 20. 32. Newington 8. 9. 51. 52. Nipple 17. Nivette 18. 21. Nobleſſe, Nobleſt 13. Nutmeg 1.

Old 9. 47. Orleans 63.

Pau 60. Pavie 8. 9. 33. Pavy 8. Peche 3. 16 24. 27. 29. 60 61. 62. 63. Perſique 18. Petite 3. 26. Pomponne 33. Portugal 27. Pourprée, Purple 4. 11.

Rambouillet, Rambuillon, Nro. 19. Red 1. 6. Roſanne 16. 22. Roſſana 22. Rouge 33. Royal 25. 28. Rumbullion 19.

Sanguinole 30. Schwolliſche 28. Small 3. Smith's 8. Swalch 17.

Tardive 11. 24. 49. 57. 61. Teton 17. Troyes 1. 3.

Vanguard 55. Veloutée 7. 21. Venus 17. Veritable 4. 10. Violet 26. Vitry 24. 57.

White 1. 5. 8. 50. Willow-leaved 9. 52.

Yellow 16. 61.

b) Glatte Pfirſchen.

Black, Nro. 67. Brugnon 37. 39. 41. 44. Early 34. 64. Elrouge, Elruge 35. Fairchild's 34. Genoa 66. Golden 44. Green 45. Hâtive 34. Italian 41. Late 4. 5. Murry 40. Newington 37. 67. Nutmeg 34. Old 67. Omer 65. Or 44. Peterborough 45. Petite 34. Red 39. Roman, Rome 39. Scarlet 42. Tawney 43. Temple's 38. Violet 36. Violette 34. Virmaſh 45. York 54.

G. Ueber die Pflaumenſorten.

Abricot, Nro. 8. 25. Abricotée 25. Amber 37. Apricot 25. Azure 9.

Black 2. 3. 12. Blanc 2. 10. 15. 27. Blue 9. 11. Bonne 8. Bonum 15. 16. Brignole, Brugnole 18. Bullace 47.

Catalogne 1. Catharine 20. Cerizette 31. Cherry 31. Cheſton 22. Claud 32. Claude 5. 6. 8. Cloth 13. Cock's 34. Common 48. Coq 34. Corbon, Courbon 14. Cyr 2.

Damas 2. 3. 7. 27. 30. 35. 42. 43. 44. Damaſcene 27. 30. 35. 42. 43. 44. Damaſk 2. 3. 7. 27. 35. 36. 43. Damſon 51. Dauphine 8. 52. Dauphineſi 8. Diaper, Diaprée 14. Double 13. Drap 13.

Early 1. 2. 49. Egg 15. Empreſſ 24.

Fortheringham 17.

Gage 8. 9. Gold 13. Great 5. 7. 8. Green 8. 27. Groſſ 7. 8.

Hâtive, Nro. 1. 2. Holland 15.

Jaune 1. Jean 1. Imperatrice 24. Imperial 15. 16. Italie 35. Julian 29.

Little 3. 6. 27.

Magnum 15. 16. Maitre 32. Mangeron 42. Matchleff 40. Mirabelle 13. 23. Mirabolan 33. Mogul 15. Monſieur's 19. Morocco 2. Mother 38. 39. Moyeu 26. Muſcle 28. Myrobalan 33.

Native 9. New 25. Noir 2. 3. 12.

Oeuf 26. Old 16. 25. Or 13. Orleans 4. 50.

Pear 26. Perdrigon 10. 11. 12. Petit 3. 6. 27. Precoce 49. Primordian 1. Prune 1. 2. 25. 30. 31. Prunier 30.

Queen 5. 6. 8. 38. 39.

Red 14. 16. 21. 38. 43. Reine 6. 8. Roche 14. Rognon 34. Rotherham 45. Rouge 14. 16. 43. Royal 21. 36. 52.

September 30. Small 6. 27. Sour 45. Spaniſh 43.

Teſticles 34. Tours 7. 36. 49.

Vacance 30. Verdock 41. Vert 8. Violet 7. 11. 24. 44. Virginian 31.

Wentworth 19. Wheaten 46. White 1. 10. 15. 26. 27. 39. 40. 50. Wine 45.

Yorks 45.

H. Ueber die Weintraubenſorten.

Aleppo, Nro. 21. Alexandrian 17. 18. Alicant 38. Alogo 17. Auverna 10.

Bar 6. Black 1. 2. 4. 9. 10. 12. 13. 23. 26. 29. 38. Blanc 6. 9. 16. Blue 35. Bourguinon 4. Brick 37. Burgundy 4. 10.

Champaign 10. Chaſſelas 6. 7. 8. 29. Claret 24. Cluſter 4. Corinth 9. Cour 7. Cryſtal 40. Currant 9.

Damaſcene, Damaſk 31. Doré 6.

IX. Pomologisches Register.

Early, Nro. 1. 5. Edel vom Rhein 6. Eye 36.

Fermenteau 4. Frankindal 7. Frontignac 16. Frontinac 13. 14. 16. 17. 26. 27. 35.

Golden 6. Grey 32. Gris, Grisly, Grizled 15. Grizly 14. Gutedel 6.

Hamburgh 11. 12. Hâtif 1.

Jerusalem 17. July 1.

Lombardy 30.

Madeleine 1. Malmsey 27. 32. 33. 34. Meunier 4. Molenard 4. Morillon 1. 4. 10. Müllerrebe 4. Munier 4. Muscadine 5. 6. 8. 25. 26. 27. 28. 29. Muscat 13. 14. 15. 16. 17. 18. 25. 26. Musk, musky 7. Musqué 7. 17.

Noir 10. 13. 26. 29.

Ordinaire 10.

Parsley 39. Particoloured 40. Partridge 36. Passe-longue 17. Peter's 19. Precoce 1.

Raisin 1. 17. 22. 23. Red 8. 11. 14. 18. 22. 27. 33. Rouge 8. 14. 27. 31. Royal 6.

Spanish 38. Striped 40. Sugar 1. Sweet-Water 2. 3. Syrian 21.

Tacconi, Taconné 4. Tokay 20. True 10.

Violet 25.

Warner 11. 12. White 3. 5. 6. 7. 16. 17. 21. 23. 24. 31.

Druckfehler.

Seite 24 Zeile 15 statt Wets. lies *West.*
— 28 — 10 — Mouſtrous l. *Monſtrous.*
— 170 — 19 — beybehaltene l. beybehaltenen.
— 80 — 14 — Septen l. *Sept en.*
— 83 — 28 und 31 ſtatt ill. l. *Mill.*
— 105 — 3 von unten, ſt. Anjon l. *Anjou.*
— 156 — 9 von unten, ſt. lanceclatis l. *lanceolatis.*
— 170 — lezte, ſt. Hortfordiſche l. Hertfordiſche.
— 172 — 8 von unten, ſt. gepflanzter l. gepflanzten.
— 179 — 7 von unten, ſt. witha l. *with a.*
— 210 — 12 von unten, ſt. Schwalch l. *Swalch.*
— 214 — 15 ſt. Sarguinole l. *Sanguinole.*
— 221 — 3 ſt. donble l. *double.*
— 233 — 13 ſt. Perdrigron l. *Perdrigon.*
— 244 — 11 l. an ſeinem Fuß.
— 249 — 2 und 7 ſt. contonea l. *Cotonea.*

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Abercrombie, John,

Vollständige Anleitung zur Erziehung und Wartung aller in Deutschland in freyer Luft zu ziehenden Obst- und Fruchtbäume, und Fruchtsträucher

Lübeck 1781

Oecon. 3 b
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293480-9
VD18 1140955